BRASIERA ELETTRICA
ELECTRIC BRATT PAN
ELEKTROBEHEIZTER KIPPBRATPFANNE
SAUTEUSE ÉLECTRIQUE
SARTÉN ELÉCTRICA

191BR2EA
291BR2EA

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN





Italiano IT

English GB

Deutsch DE

Français FR

Español ES

Ed. 1 06/2008



3081021

C139616701.fm

INDICE

1ª PARTE (capitoli 1–6)



2ª PARTE (capitoli 7–9, allegati)



INDICE ANALITICO

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.





Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

IT

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



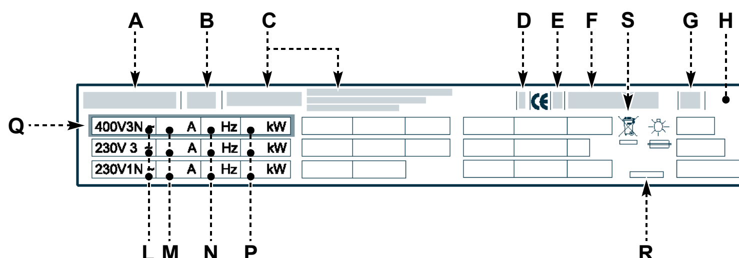
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione costruttore
D) Classe di isolamento
E) Anno di costruzione
F) Numero di matricola
G) Grado di protezione
H) Paese di destinazione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE



IDM-39614403100.tif



IT

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

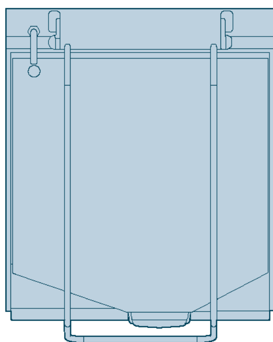
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

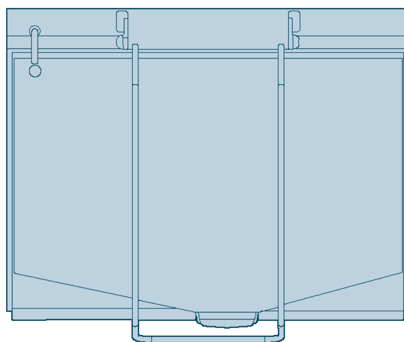
La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

191BR2EA (vasca in acciaio)



291BR2EA (vasca in acciaio)



IDM-39616700100.tif

IT

Organi principali

A)Coperchio vasca

B)Vasca di cottura: è realizzata in acciaio inox.

C)Manopola comando resistenze: per regolare la potenza di riscaldamento.

D)Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

E)Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza

F)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

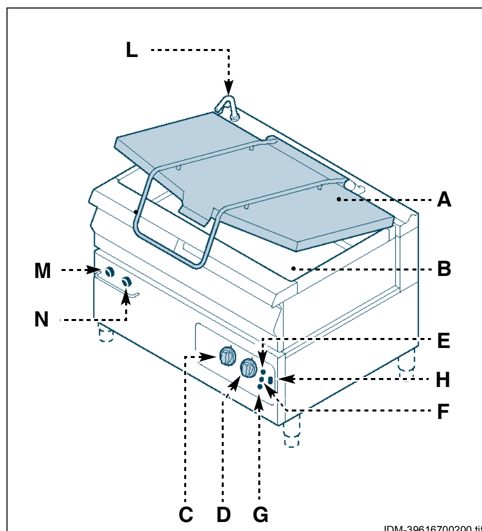
G)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

H)Interruttore riempimento vasca: per riempire d'acqua la vasca di cottura.

L)Erogatore acqua: per direzionare il flusso dell'acqua

M)Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

N)Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.



IDM-39616700200.tif

DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

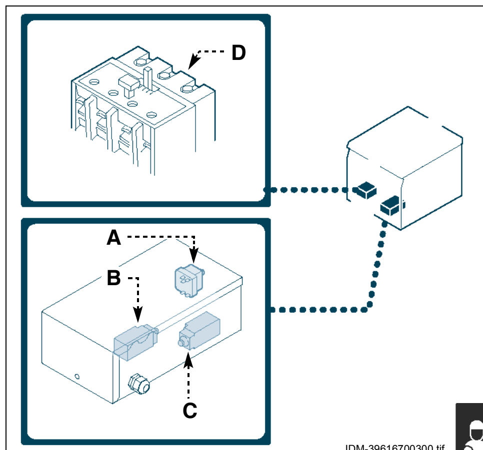
L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.

B)Microinterruttore discesa vasca: rileva il finecorsa "basso" della vasca e consente l'accensione del bruciatore e l'immissione dell'acqua in vasca soltanto quando la vasca è completamente abbassata.

C)Microinterruttore salita vasca: rileva il finecorsa "alto" della vasca e consente il posizionamento della vasca fino alla posizione di massimo sollevamento.

D)Relè termico: disattiva l'alimentazione elettrica del motore in caso di surriscaldamento.



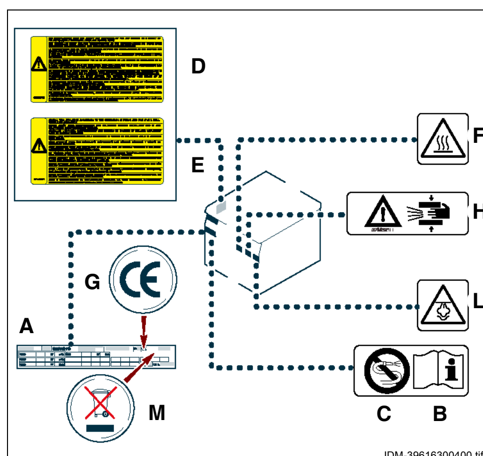



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.



A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura

B)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.

F)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H)Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.

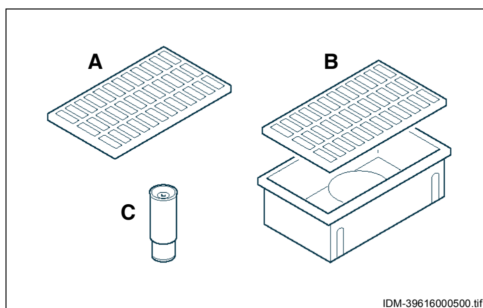
L)Pericolo di scottatura: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

M)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A) Griglia di scarico
B) Sifone di scarico
C) Piedi di appoggio
D) Kit per installazione “a ponte” (vedi pag. 18)
E) Kit telaio di appoggio (vedi pag. 18)
F) Kit trave di sostegno (vedi pag. 18)



SICUREZZA 3

NORME PER LA SICUREZZA



Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

IT

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)


Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.



Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5)

IT


Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E FUNZIONAMENTO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI



Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

B)Manopola comando resistenze: per regolare la potenza di riscaldamento.

IT

C)Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza

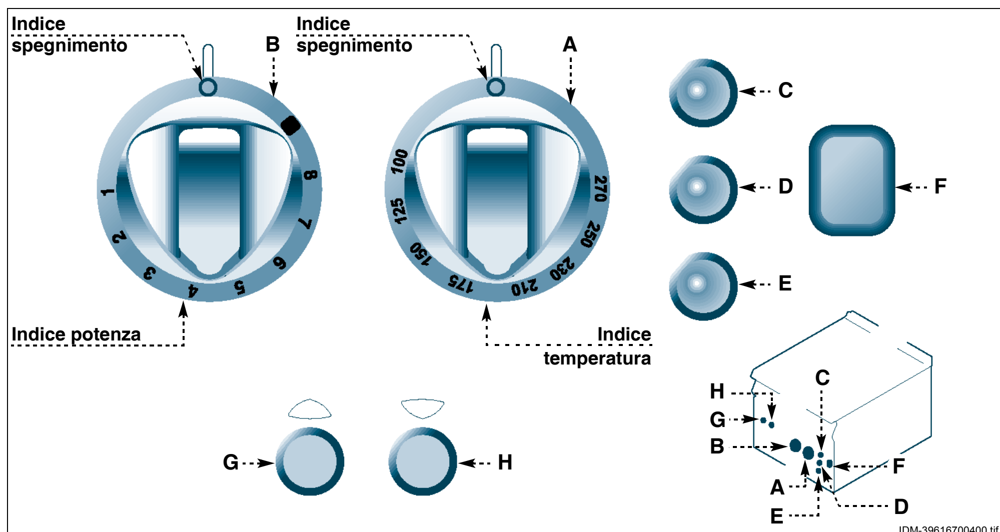
D)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

E)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

F)Interruttore riempimento vasca: per immettere acqua nella vasca di cottura e per interrompere l'erogazione dell'acqua a riempimento effettuata.

G)Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

H)Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.



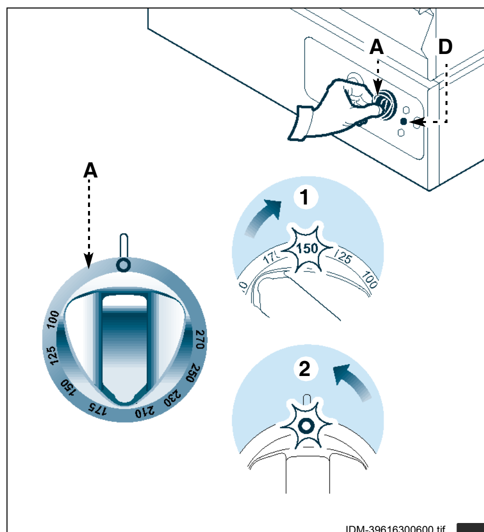
Accensione

Importante

Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare l'alimentazione elettrica.
La spia di rete **(D)** si accende.

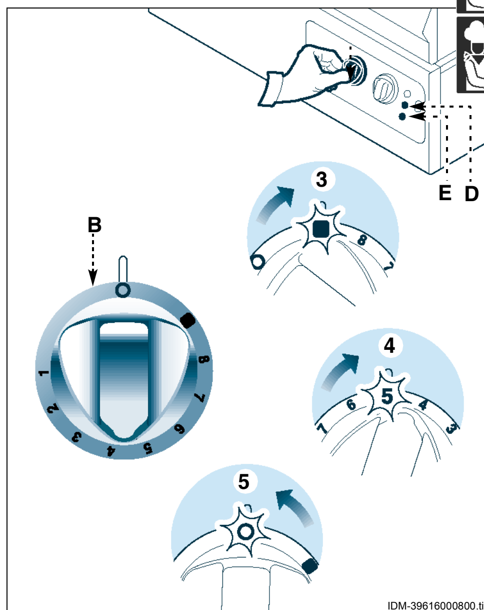


3 - Ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. **3**) per attivare le resistenze di riscaldamento.

4 - La spia temperatura **(E)** si accende. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

Se si ruota la manopola (A) per attivare l'alimentazione elettrica e la manopola (B) è già in posizione 3 le spie (D-E) si accendono contemporaneamente.

5 - Ruotare la manopola **(B)** su un indice di potenza (pos. **4**) per impostare i tempi di funzionamento delle resistenze in modo da mantenere costante la temperatura di cottura.



Importante

Con la manopola (B) in posizione 3, le resistenze hanno un funzionamento continuo, interrotto solo dal raggiungimento della temperatura impostata.

Con la manopola (B) nelle posizioni 4, le resistenze hanno dei tempi di funzionamento direttamente proporzionali all'indice di potenza selezionato.

IT

Spegnimento

1 - Ruotare entrambe le manopole **(A-B)** in senso antiorario (pos. **2-5**) per spegnere l'apparecchiatura.
La spia di rete **(D)** si spegne.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



Importante

Il ripristino deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato.



Cautela - Avvertenza

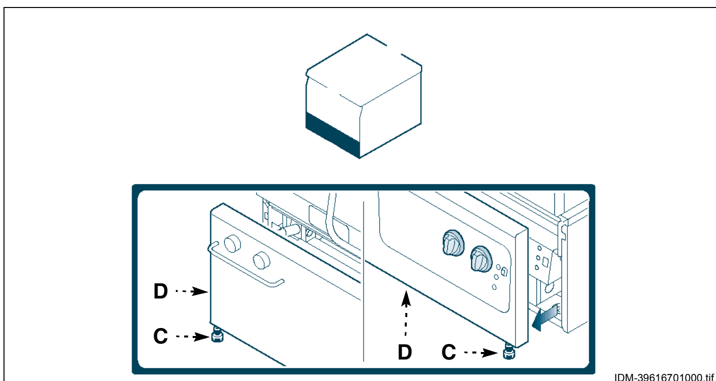
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Questa operazione va eseguita in modo diverso in funzione del tipo di dispositivo elettrico da ripristinare.

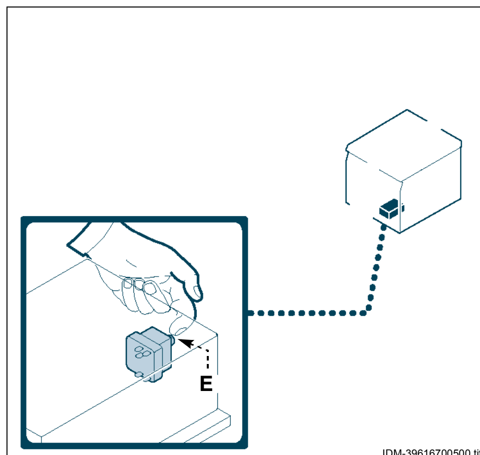
– Termostato di sicurezza
– Relè termico (salvamotore)

Termostato di sicurezza

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min circa.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.

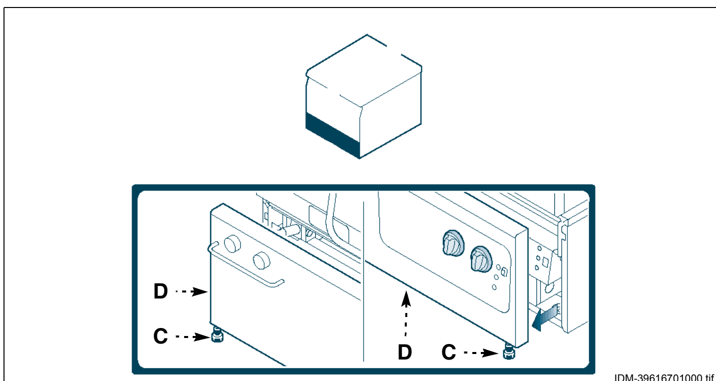


4 - Premere il pulsante **(E)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.
5 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.
6 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



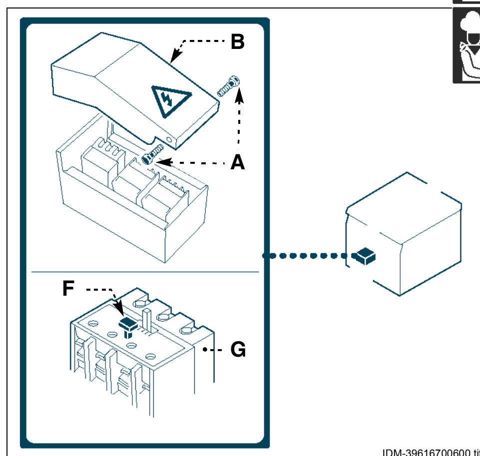
Relè termico (salvamotore)

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min circa.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



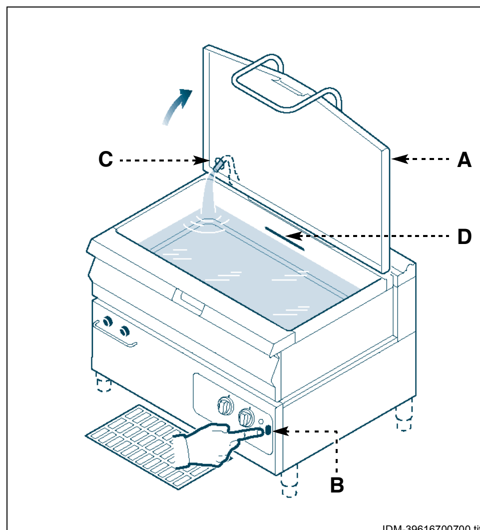



4 - Svitare le viti **(A)** per smontare il coperchio **(B)**.
5 - Premere il pulsante **(F)** del relè termico **(G)** per autorizzare la rimessa in funzione.
6 - Montare il coperchio **(B)** e fissarlo con le viti **(A)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.
8 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



IT

Riempimento



Importante

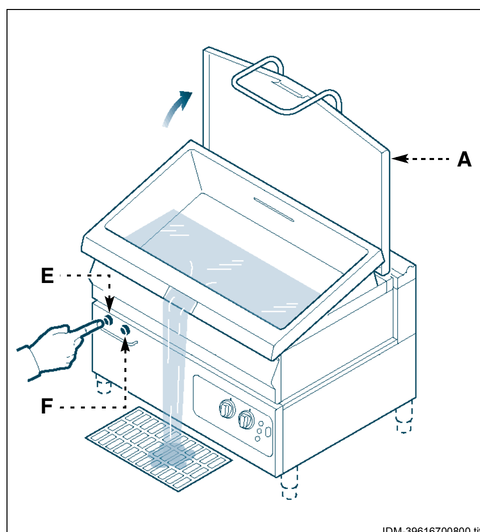
Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

1 - Sollevare il coperchio **(A)**.
2 - Premere l'interruttore **(B)** per riempire la vasca d'acqua attraverso l'erogatore **(C)**.
3 - Premere l'interruttore **(B)** quando l'acqua ha raggiunto il livello di riferimento **(D)**.
4 - Chiudere il coperchio **(A)**.



Svuotamento

1 - Sollevare il coperchio **(A)**.
2 - Premere e mantenere premuto il pulsante **(E)** per inclinare la vasca e consentire il suo svuotamento.



Importante

Non forzare l'inclinazione della vasca, per non provocare danni al dispositivo di sollevamento.

3 - Premere e mantenere premuto il pulsante **(F)** per riportare la vasca alla posizione iniziale.
4 - Chiudere il coperchio **(A)**.

Importante

Non premere mai contemporaneamente i pulsanti (E-F).

IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

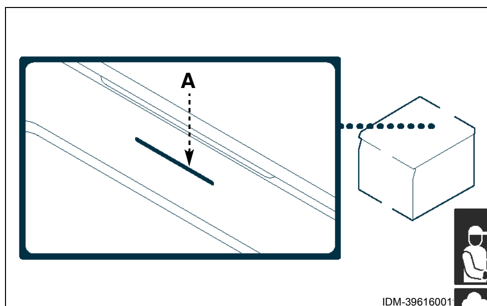


Importante

Utilizzare l'apparecchiatura per effettuare cotture in umido (brasati, carni al sugo, intingoli, ecc.); ogni altro uso è considerato improprio.

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite indicato **(A)**.
– Non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.



MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– Il mantello esterno.
– La vasca di cottura (vedi pag. 14).
– Gli accessori (vedi pag. 14).
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 14).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– Verificare efficienza impianto elettrico
– Verifica efficienza microinterruttori finecorsa vasca
– Verificare efficienza termostato di sicurezza

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

 **Importante**

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

– Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.




– Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
– Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

 **Cautela - Avvertenza**

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

– Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
– Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
– Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
– Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
– Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

IT

GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
L'acqua non viene erogata	Elettrovalvola riempimento guasta	Verificare il collegamento dell'elettrovalvola **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Interruttore riempimento guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**

Inconvenienti	Cause	Rimedi
L'acqua non viene erogata	Vasca sollevata o non in battuta sulla parte fissa	Controllare che la vasca non sia sollevata o che non sia completamente in battuta sulla parte fissa.
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 10)
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore
La vasca non si solleva	Pulsante di sollevamento vasca guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Relè termico intervenuto	Lasciare raffreddare il motore elettrico e ripristinare il relè termico (vedi pag. 10) **Importante** **Contattare il servizio assistenza** 
	Motore elettrico guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza** 
	Microinterruttore finecorsa salita vasca guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

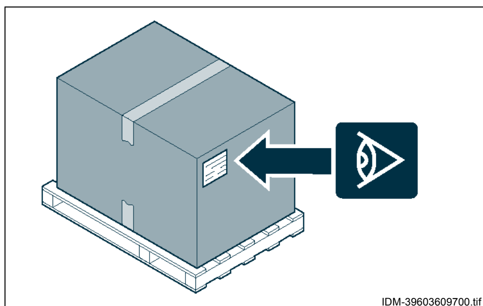
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.



In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



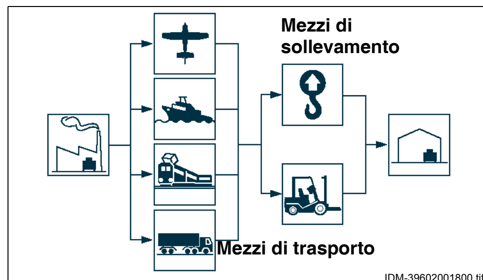
IDM-39603609700.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-39602001800.tif

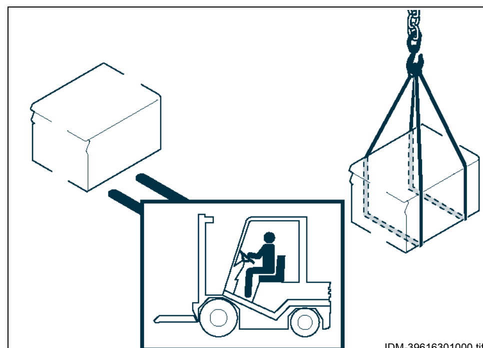
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.



Importante

Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



IDM-39616301000.tif

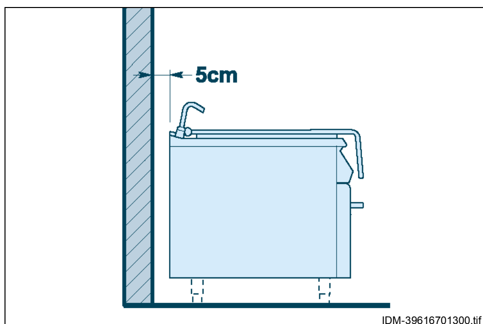
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

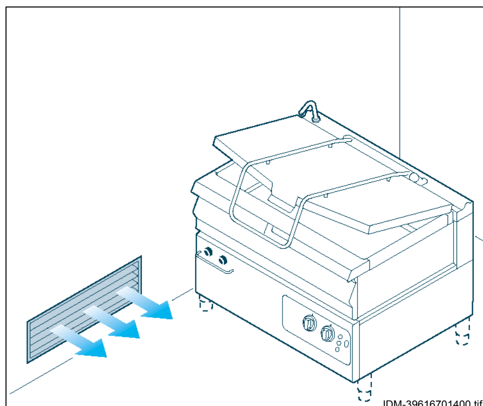
Prevedere un sistema di drenaggio del pavimento in corrispondenza del punto di scarico della vasca.



VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

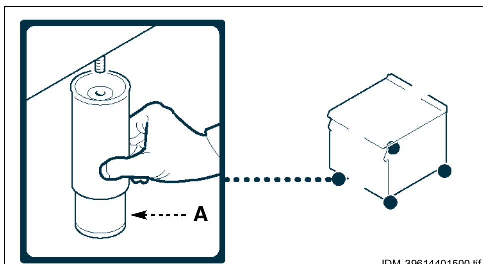
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



IT

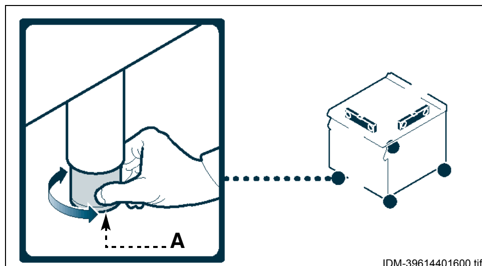
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

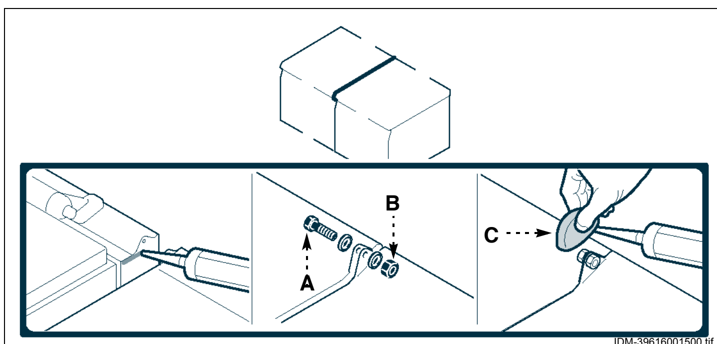


MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.



1 - Applicare del sigillante per uso alimentare sui lati da accostare.
2 - Accostare le apparecchiature.
3 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(A-B)**.
4 - Asportare il sigillante eccedente.
5 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(C)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.



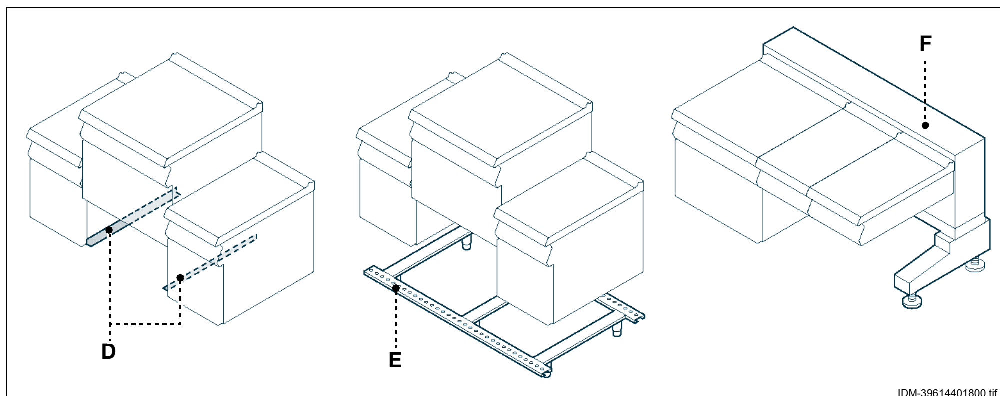
IT

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

D) Kit per installazione "a ponte"

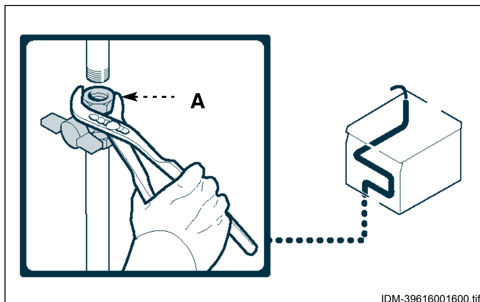
E) Kit telaio di appoggio

F) Kit trave di sostegno



ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



 **Cautela - Avvertenza**

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.

Descrizione	Valore
Pressione	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici Cloruri Solfati Ferro Rame Manganese	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l



IT

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

 **Importante**

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V/3 (solo per versione 191BR2EA).

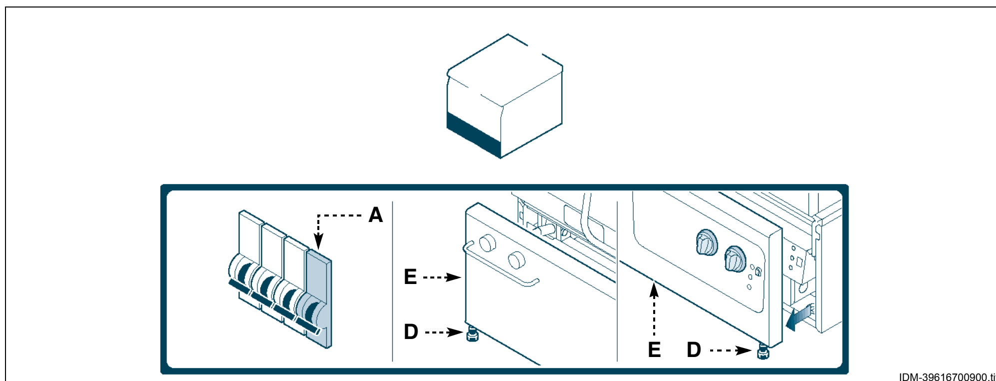
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, oppure su richiesta a 230V/3 (Solo per versione 291BR2EA).

 **Cautela - Avvertenza**

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

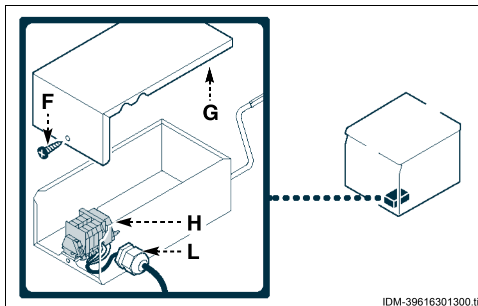
Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2 - Svitare le viti **(D)** e smontare il cruscotto **(E)**.





3 - Svitare la vite **(F)** per smontare il coperchio **(G)**.
4 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(H)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.
5 - Serrare il pressacavo **(L)**.





Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

6 - Montare il coperchio **(G)** e fissarlo con la vite **(F)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(E)** ad operazione ultimata.

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (191BR2EA)

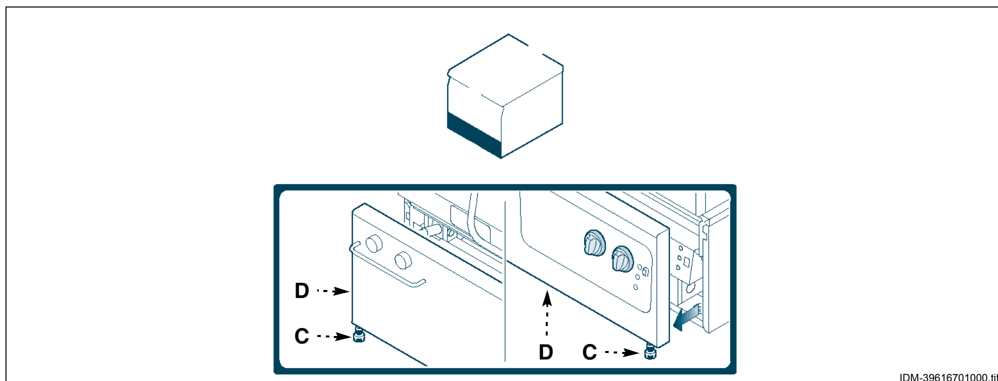
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

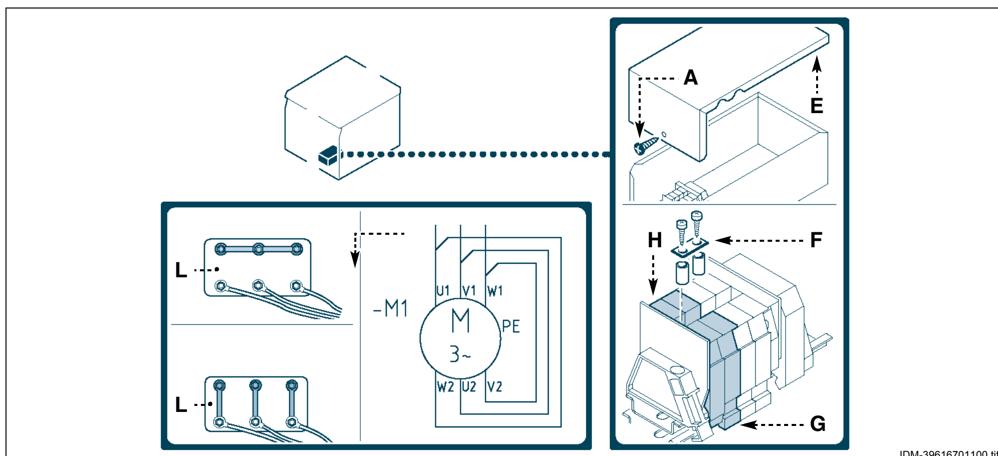
1 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.





2 - Svitare la vite **(A)** per smontare il coperchio **(E)**.
3 - Inserire il ponte **(F)** per collegare elettricamente i morsetti **(G-H)**.
4 - Modificare i collegamenti alla morsettiera **(L)** del motore come indicato in figura.
5 - Montare il coperchio **(E)** e fissarlo con la vite **(A)**.

IT

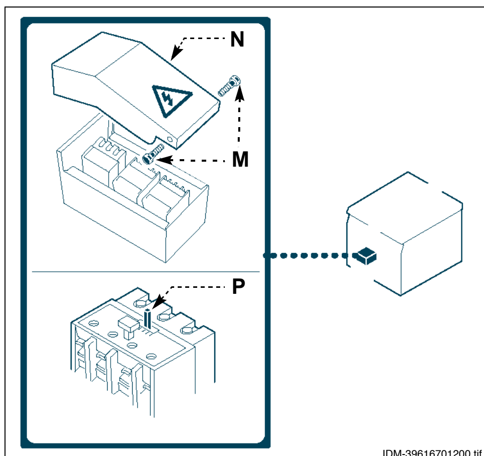


6 - Svitare le viti **(M)** per smontare il coperchio **(N)**.

7 - Agire sulla leva **(P)** per tarare il salva motore a 1 A.

8 - Montare il coperchio **(N)** e fissarlo con le viti **(M)**.

9 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.

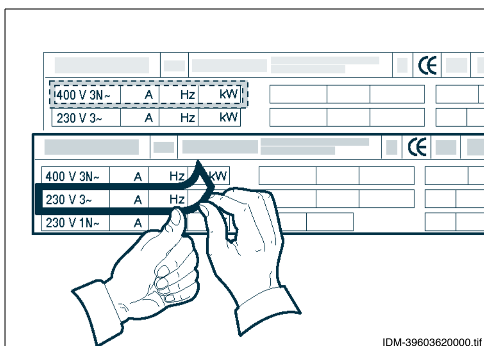




10-Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

 **Importante**

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

 **Importante**

Prima della messa in servizio, occorre eseguire il collaudo dell'impianto, per valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.

2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.

3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

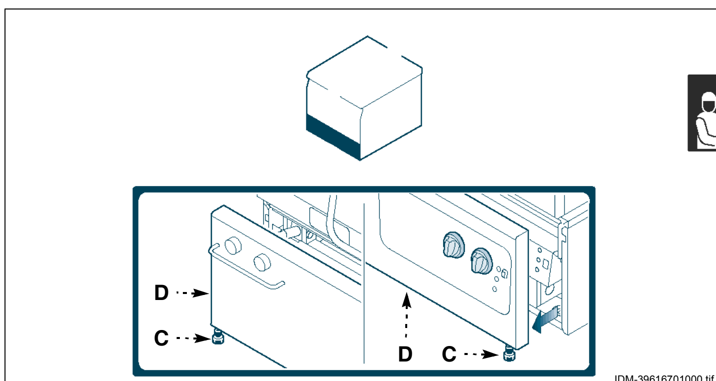
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE DISCESA VASCA

Importante

Eseguire questa regolazione con la vasca completamente abbassata.

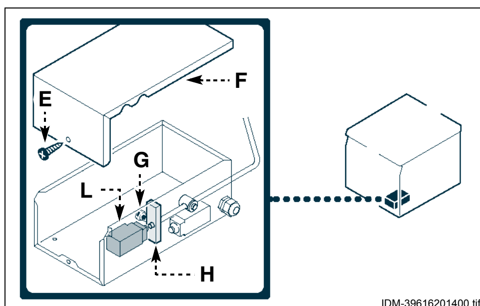
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



IDM-39616701000.tif

2 - Svitare la vite **(E)** per smontare il coperchio **(F)**.
3 - Allentare la vite **(G)**.
4 - Portare la staffa **(H)** in battuta sul microinterruttore **(L)**.
5 - Serrare la vite **(G)**.
6 - Montare il coperchio **(F)** e fissarlo con la vite **(E)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.
8 - Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta (la vasca dovrà appoggiarsi in battuta sulla parte fissa).
9 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 9) e controllare il suo regolare funzionamento (la spia temperatura deve essere accesa).



IDM-39616201400.tif

IT

REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE SALITA VASCA

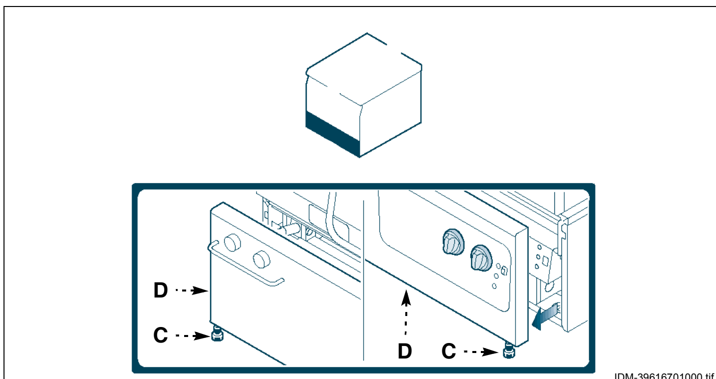


Importante

Eseguire questa regolazione con la vasca completamente sollevata.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

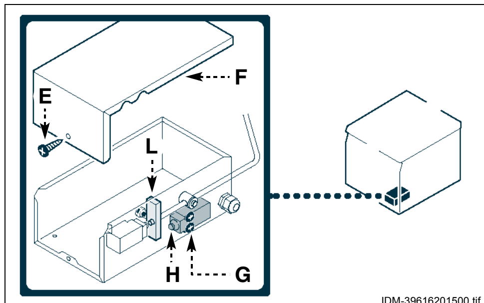
1 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



IDM-39616701000.tif



2 - Svitare la vite **(E)** per smontare il coperchio **(F)**.
3 - Allentare le viti **(G)**.
4 - Portare il microinterruttore **(H)** in battuta sulla staffa **(L)**.
5 - Serrare le viti **(G)**.
6 - Montare il coperchio **(F)** e fissarlo con la vite **(E)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.
8 - Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta.



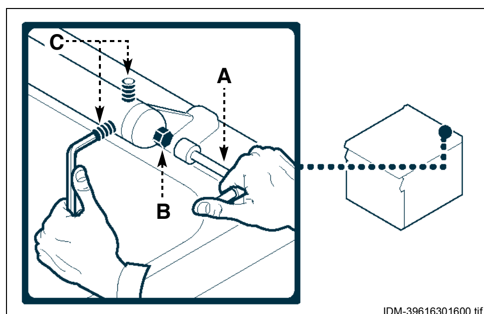
IDM-39616201500.tif

IT

REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Inserire la chiave **(A)** nell'esagono **(B)**.
2 - Tenere saldamente la chiave **(A)** e, contemporaneamente, svitare le viti di bloccaggio **(C)**.
3 - Ruotare la chiave **(A)** in senso orario per caricare la molla o in senso antiorario per scaricarla.
4 - Ottenuto il giusto bilanciamento, avvitare le viti **(C)** senza stringerle.
5 - Agire sulla chiave **(A)** per ruotare l'albero fino a posizionarlo su una delle sedi predisposte.
6 - Serrare a fondo le viti **(C)**.



IDM-39616301600.tif

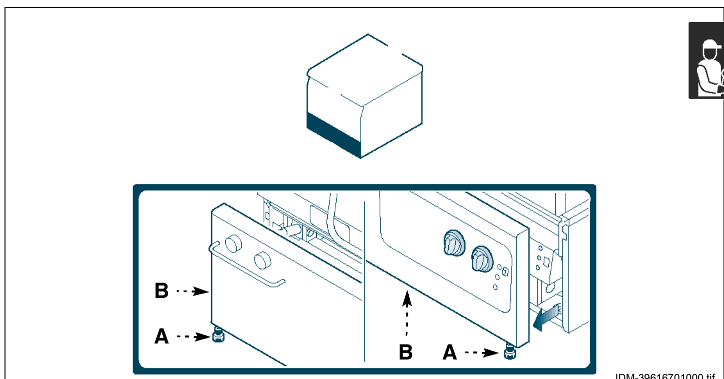
RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone. Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

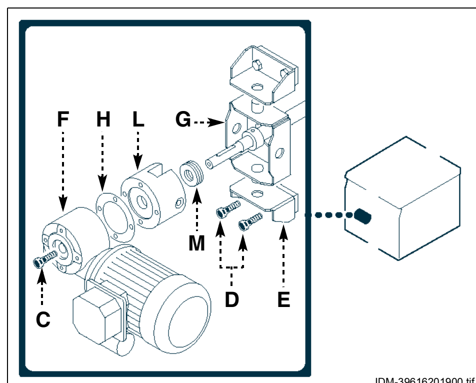
SOSTITUZIONE DISPOSITIVO RIBALTAMENTO VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(A)** e smontare il cruscotto **(B)**.



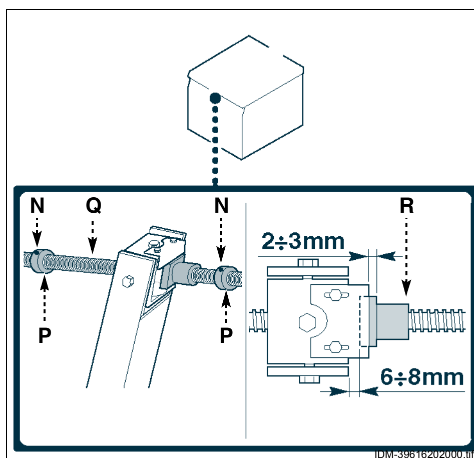
3 - Svitare la vite **(C)**.
4 - Svitare le viti **(D)** per smontare il supporto **(E)**.
5 - Sfilare il motoriduttore e i suoi componenti.
6 - Sostituire, se necessario, il motoriduttore **(F)**, il supporto **(G)**, la guarnizione **(H)**, l'antirotazione **(L)** e il cuscinetto **(M)**.



IT

C139616701.fm

7 - Allentare le viti **(N)** e smontare le boccole **(P)**.
8 - Svitare e sostituire la barra filettata **(Q)**.
9 - Regolare la posizione della boccola **(R)** alla distanza riportata in figura.
10 - Rimontare le boccole **(P)** e serrare le viti **(N)**.



Importante

Lubrificare la barra filettata (Q) con grasso a base di Teflon (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, ecc.).

11 - Rimontare il motoriduttore **(F)** e i suoi componenti.
12 - Rimontare il supporto **(E)** e fissarlo con le apposite viti.
13 - Inserire la vite **(C)** e serrarla.
14 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.



DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

1st PART  (chapters 1–6)

2nd PART  (chapters 7–9, annexes)

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL





The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



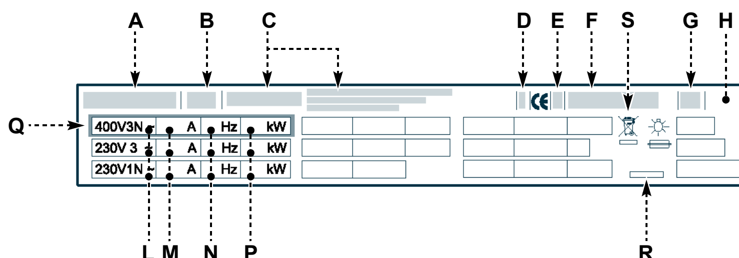
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Constructor identification
D) Insulation class
E) Year of construction
F) Serial number
G) Protection rating
H) Country of destination
L) Voltage (V)
M) Absorption (A)
N) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) Date of construction
S) WEEE Symbol





GB

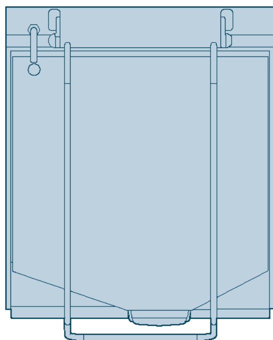
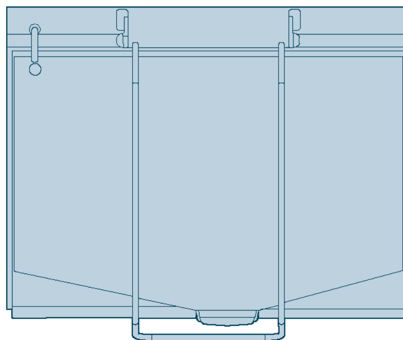
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

191BR2EA (steel well)	291BR2EA (steel well)
	

IDM-39616700100.tif

Main Parts

A)Well lid

B)Cooking well: in stainless steel.

C)Heating element control knob: for setting the heating power.

D)Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

E)Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped

F) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

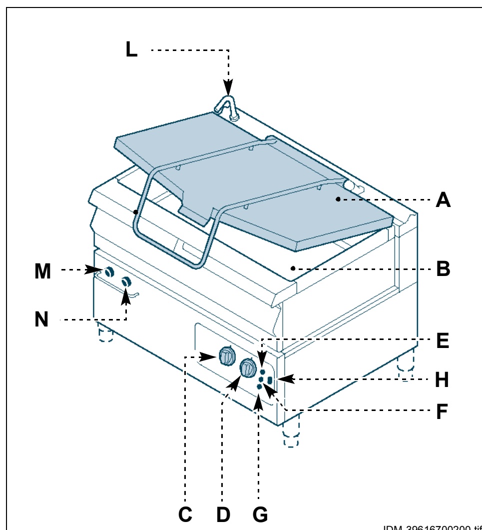
G)Temperature light: indicates that heating of the well is in progress.

H)Well filling switch: for filling the cooking well with water.

L) Adjustable water spout: directs the flow of water

M) Button: used to raise the well so that it can be emptied.

N) Button: used to lower the well into the working position.



IDM-39616700200.tif

GB

TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

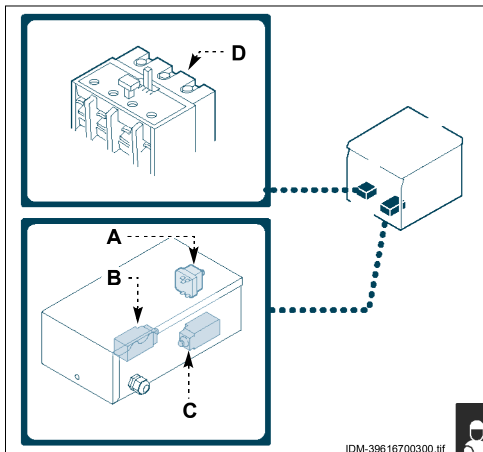
The illustration shows the position of the devices.

A) **Safety thermostat**: cuts off the electricity supply in case of overheating.

B) **Well lowering microswitch**: detects that the well is in the "fully lowered" position and ensures that the burner can only be ignited and water fed into the well when it is in this position.

C) **Well raised microswitch**: detects that the well is in the "raised" position and allows it to be lifted to the fully raised setting.

D) **Overload cutout**: cuts off the electricity supply to the motor in case of overheating.







Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) **Nameplate with manufacturer and appliance data**

B) **General hazard**: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) **General hazard**: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

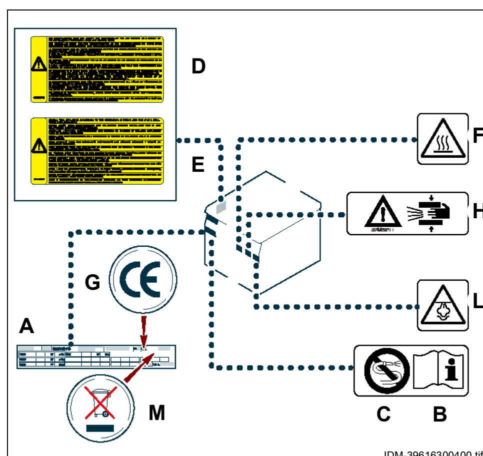
D) **General hazard**: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) **General hazard**: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) **Burn hazard**: watch out for hot surfaces.

G) **CE marking**: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

H) **Arm crushing hazard**: never insert hands in the pan while in use.



L) **Scald hazard**: take care, very hot steam.

M) **WEEE symbol**: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Drain grid

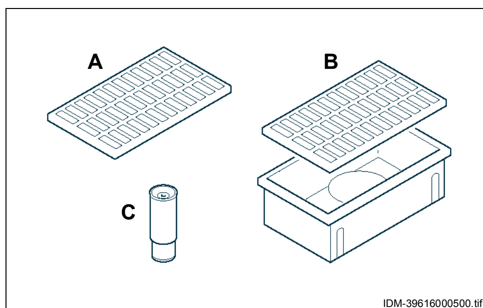
B)Drain siphon

C)Feet

D)"Bridge" installation kit (see page 18)

E)Supporting frame kit (see page 18)

F) Supporting beam kit (see page 18)



SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS



During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

GB

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

 **Important**

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.





All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5)

 **Important**

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS



The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

B)Heating element control knob: for setting the heating power.

C)thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped

D)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

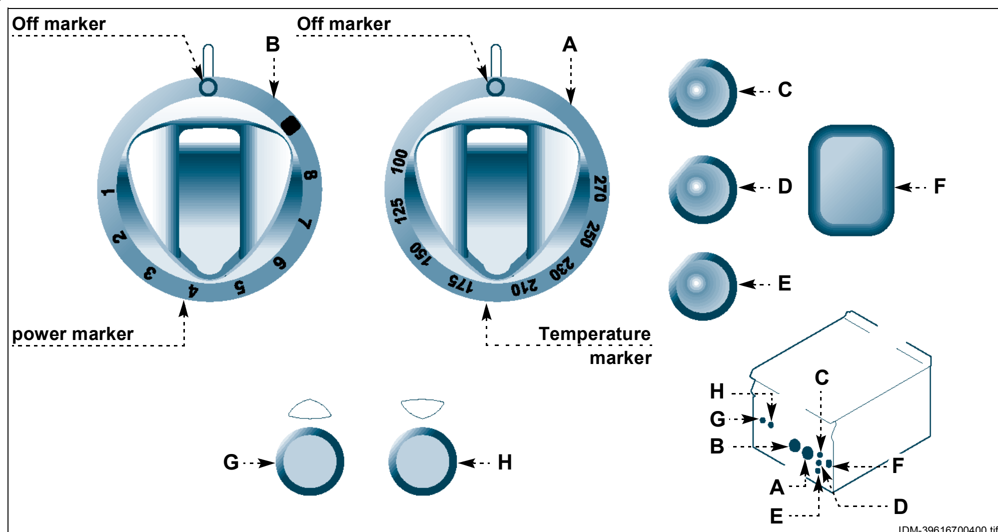
E)Temperature light: indicates that heating of the well is in progress.

F)Well filling switch: for delivering water to the cooking well and turning off the water supply once the well is full.

G) Button: used to raise the well so that it can be emptied.

H) Button: used to lower the well into the working position.

GB



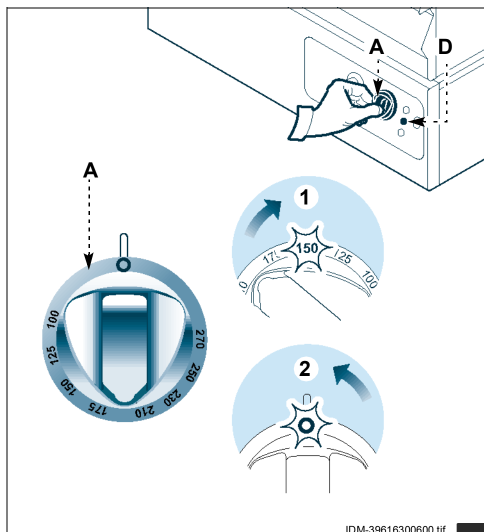
Lighting

Important

Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.

2 - Turn the knob **(A)** clockwise (setting **1**) to the temperature required to turn on the electricity supply.
The mains light **(D)** comes on.



3 - Turn the knob **(B)** clockwise (setting **3**) to turn on the heating elements.

4 - The temperature light **(E)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.

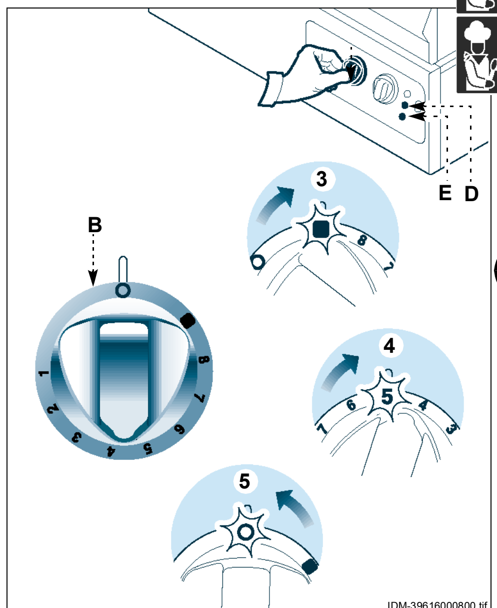
If knob (A) is turned to switch on the electricity supply and knob (B) is already on setting 3 the lights (D-E) come on simultaneously.

5 - Turn the knob **(B)** to a power (setting **4**) to set the heating elements' operating times in order to keep the cooking temperature constant.

Important

With the knob (B) set on 3 the heating elements operate continuously, and only switch off when the set temperature is reached.

With the knob (B) turned to 4 the heating element operating times are directly proportional to the power setting selected.



GB

Turning off

1 - Turn both the knobs **(A-B)** anti-clockwise (setting **2-5**) to turn off the appliance.
The mains light **(D)** goes out.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



Important

The appliance must only be reset by skilled, authorised staff.



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

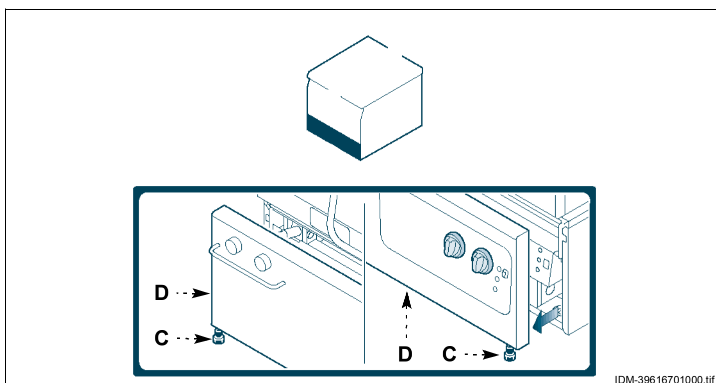
The appropriate procedure for this operation varies depending on the type of electrical device to be reset.

– Safety thermostat
– Motor overload cutout

Safety thermostat



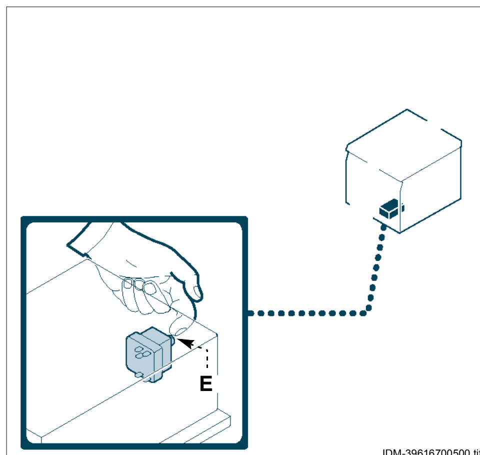
1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Allow the appliance to cool for about 10 min.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.



IDM-39616701000.tif

GB

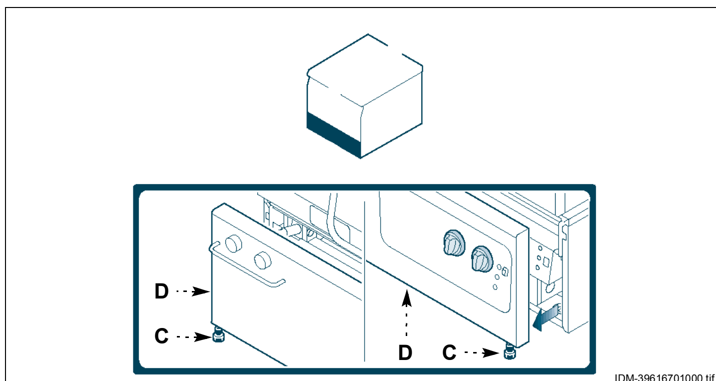
4 - Press the button **(E)** of the safety thermostat to restore the electricity supply.
5 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.
6 - Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.



IDM-39616700500.tif

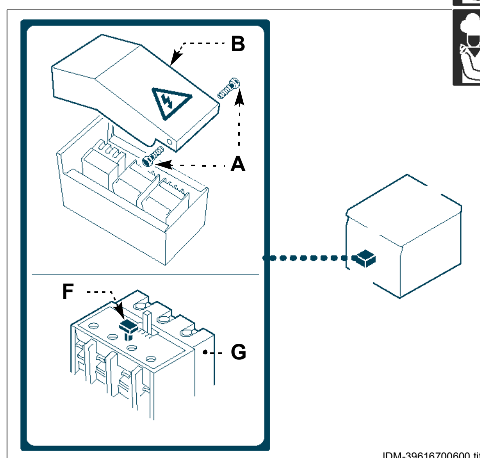
Motor overload cutout

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Allow the appliance to cool for about 10 min.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.






4 - Undo the screws **(A)** to remove the lid **(B)**.
5 - Press the button **(F)** of the overload cutout **(G)** to authorise the restart.
6 - Fit the lid **(B)** and secure it with the screws **(A)**.
7 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.
8 - Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.



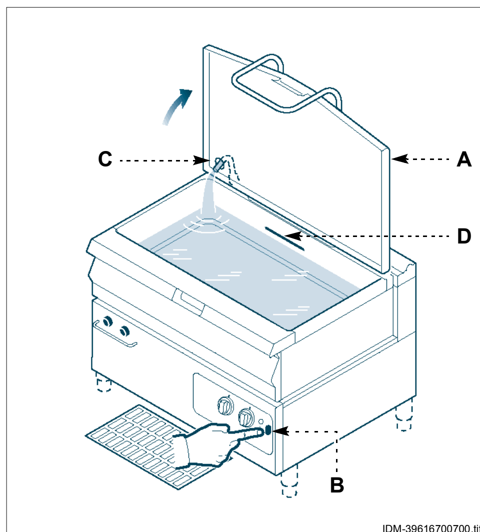
GB

Filling

Important

Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

1 - Raise the lid **(A)**.
2 - Press the switch **(B)** to fill the well with water by means of the spout **(C)**.
3 - Press the switch **(B)** once the water has reached the level mark **(D)**.
4 - Close the lid **(A)**.





Emptying

1 - Raise the lid **(A)**.
2 - Press and hold button **(E)** to tilt and empty the well.

GB

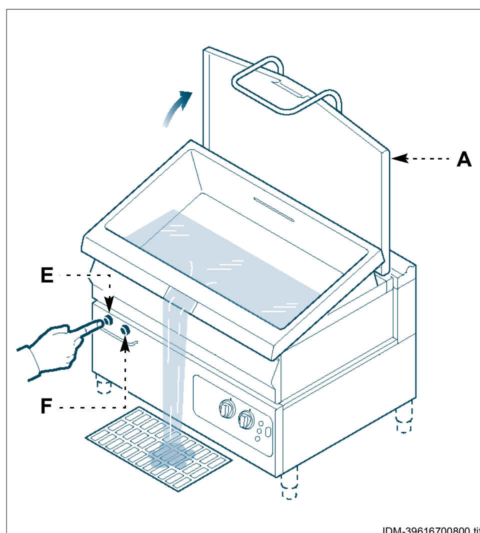
Important

Never force the well, as this may damage the tilting mechanism.

3 - Press and hold button **(F)** to return to the well to its original position.
4 - Close the lid **(A)**.

Important

Never press the (E-F) buttons simultaneously.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4 - Carry out all the servicing procedures.
5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

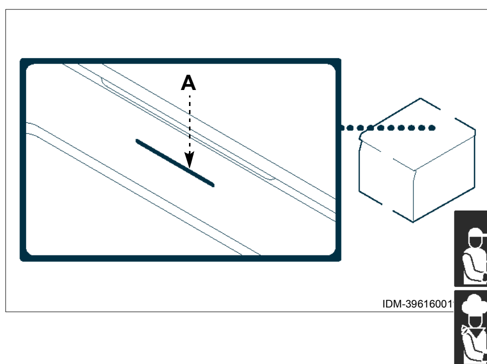
USEFUL ADVICE FOR USE

Important

Use the appliance only for slow cooking (braising, stewing, sauces, etc.); all other uses are improper.

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Check that the water level never exceeds the marked level **(A)**.
– Never use the appliance for frying.



SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The outer casing
– The well (see page 14)
– The accessories (see page 14)
– The appliance and the surrounding environment (see page 14)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– check that the electrical system is in good working order
– Check that the well limit stop microswitch is in good working order
– Check that the safety thermostat is working correctly

GB

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean



Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

– Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
– Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.



– After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

– Rinse surfaces with drinking water and dry.
– Pressurised water jets may only be used on external parts.
– Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
– Remove food residues immediately before they set.
– Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

FAULT 6

TROUBLESHOOTING

GB

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
No water delivered	Filler solenoid valve faulty	Check the solenoid valve connection **Important** **Contact the after-sales service**
	Filling switch malfunction	**Important** **Contact the after-sales service**

No water delivered	Well raised or not resting on fixed part of appliance	Check that the well is not raised or not resting firmly on fixed part of appliance
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 10)
	Switch faulty	Replace the switch
The well does not rise	Filling switch malfunction.	**Important** **Contact the after-sales service**
	Overload cutout tripped	Allow the motor to cool down and reset the overload cutout (see page 10) **Important** **Contact the after-sales service**
	Electric motor faulty	**Important** **Contact the after-sales service**
	Well "fully raised" microswitch faulty.	**Important** **Contact the after-sales service**

GB

C139616701.fm

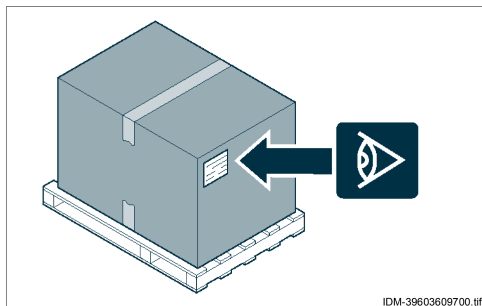
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

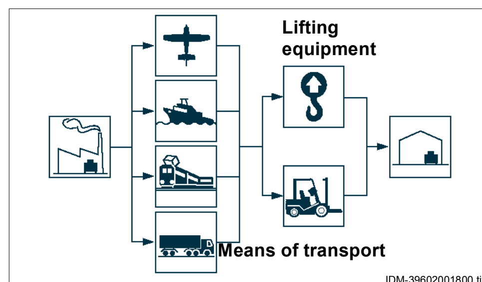
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



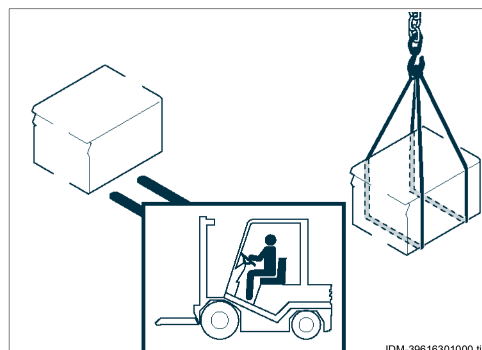
IDM-39602001800.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.

Important

Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.


IDM-39616301000.tif

GB

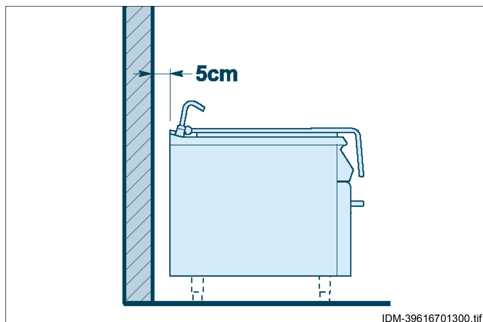
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall



(at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

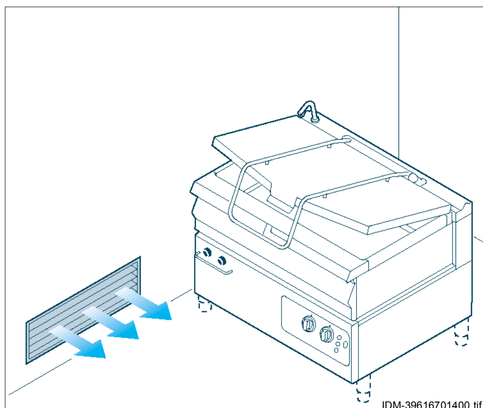
Provide a drain in the floor for the well to empty into.



ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

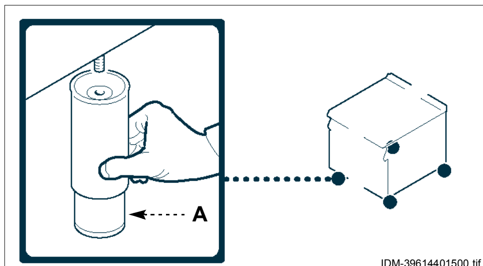
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



GB

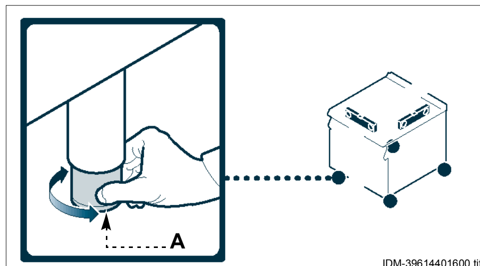
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

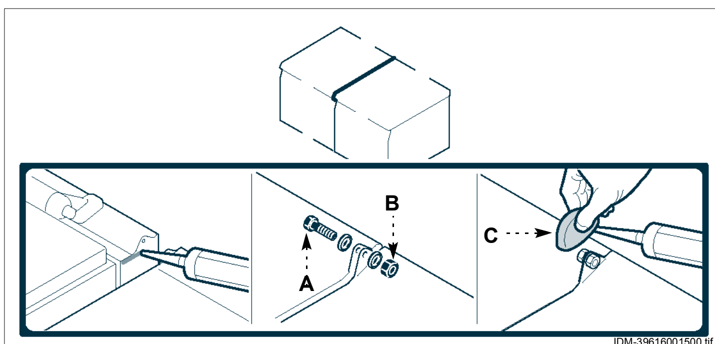


ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.



1 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
2 - Place the appliances side by side.
3 - Connect the appliance using the screws and nuts **(A-B)**.
4 - Remove the excess sealant.
5 - Apply the sealant to the inside of the lid **(C)**, and fit it to cover the fixing zone.



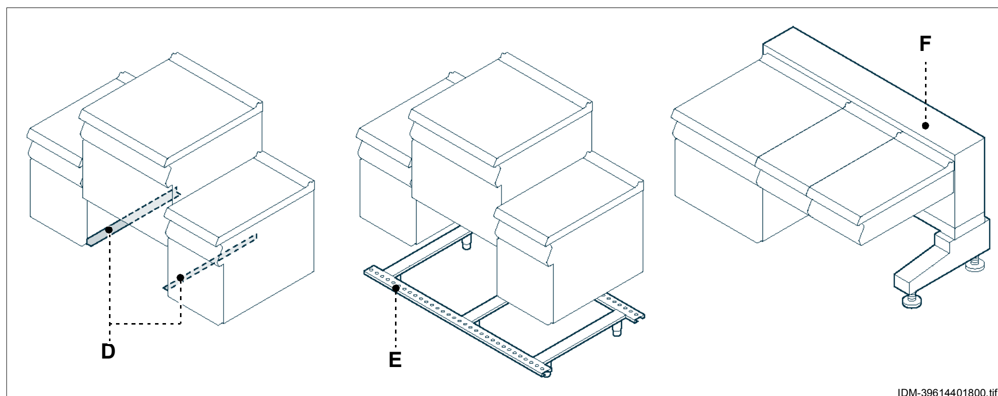
GB

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

D)"Bridge" installation kit

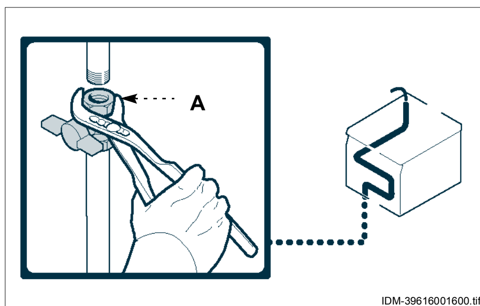
E)Supporting frame kit

F)Supporting beam kit



WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.



 **Caution - warning**

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Description	Value
Pressure	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200 mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content Chlorides Sulphates Iron Copper Manganese	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l



GB

ELECTRICAL CONNECTION

 **Important**

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 (For version 191BR2EA only).

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N (230V/3 available on request) (For version 291BR2EA only).

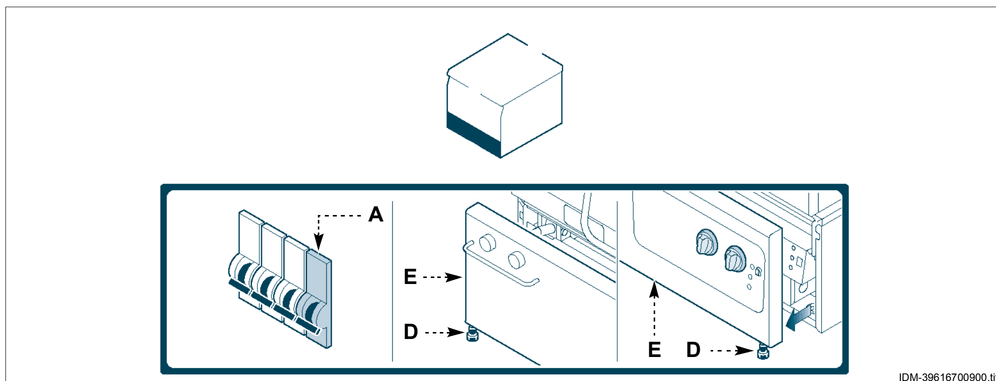
 **Caution - warning**

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(D)** and remove the control panel **(E)**.



IDM-39616700900.tif



3 - Undo the screws **(F)** to remove the lid **(G)**.

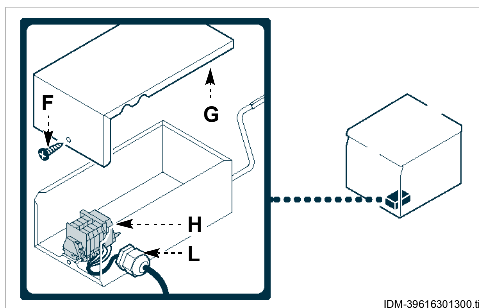
4 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(H)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

5 - Tighten the cable gland **(L)**.

GB

Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.



IDM-39616301300.tif

6 - Fit the lid **(G)** and secure it with the screw **(F)**.

7 - Replace the control panel **(E)** on completion of the operation.

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (191BR2EA)

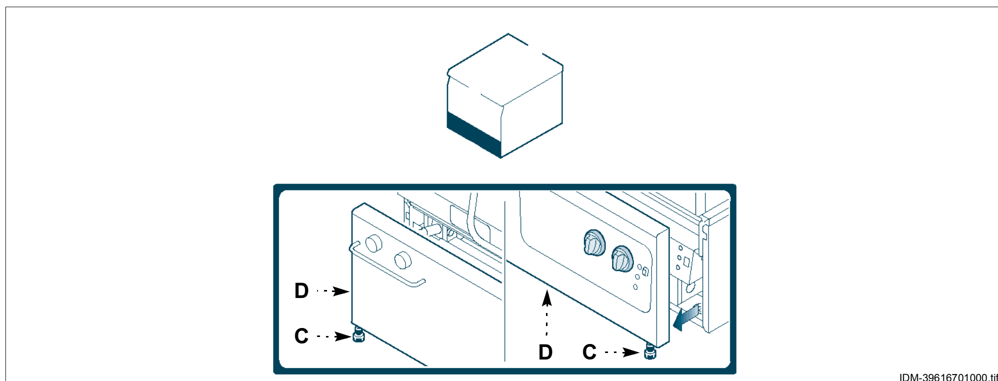
The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.



Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

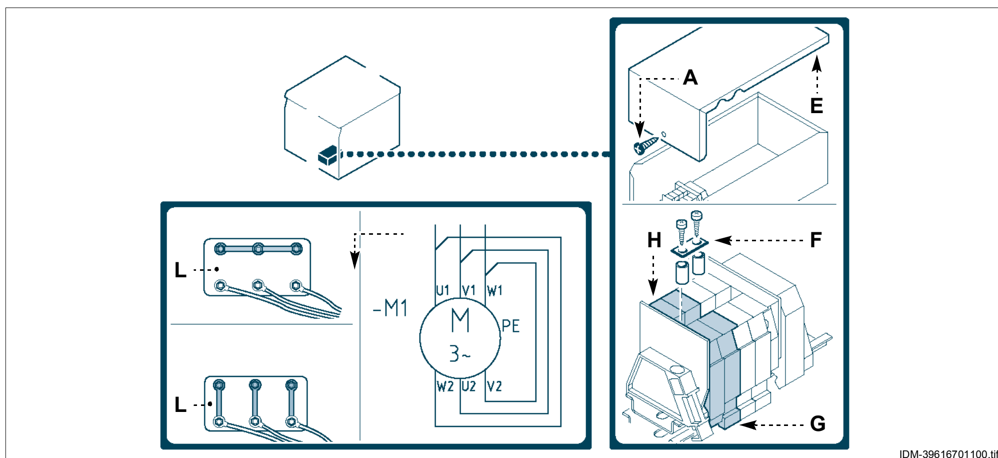
1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.



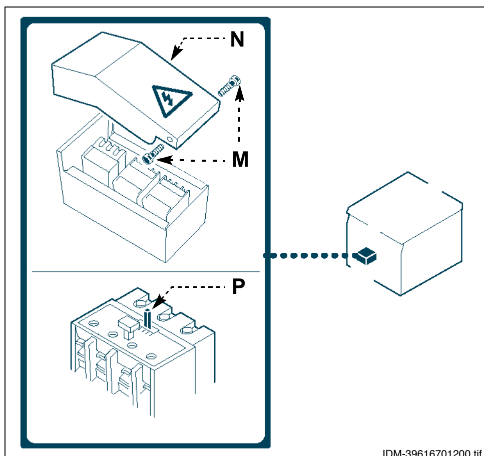


2 - Undo the screws **(A)** to remove the lid **(E)**.
3 - Fit the jumper **(F)** to make the electrical connection of the terminals **(G-H)**.
4 - Change the connections to the motor terminal board **(L)** as shown in the figure.
5 - Fit the lid **(E)** and secure it with the screw **(A)**.

GB



6 - Undo the screws **(M)** to remove the lid **(N)**.
7 - Use lever **(P)** to set the overload cutout to 1 A.
8 - Fit the lid **(N)** and secure it with the screws **(M)**.
9 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.

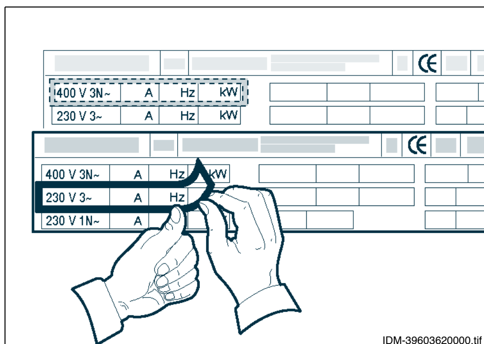




10 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.

 **Important**

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



GB

TESTING OF THE APPLIANCE

 **Important**

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.
In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

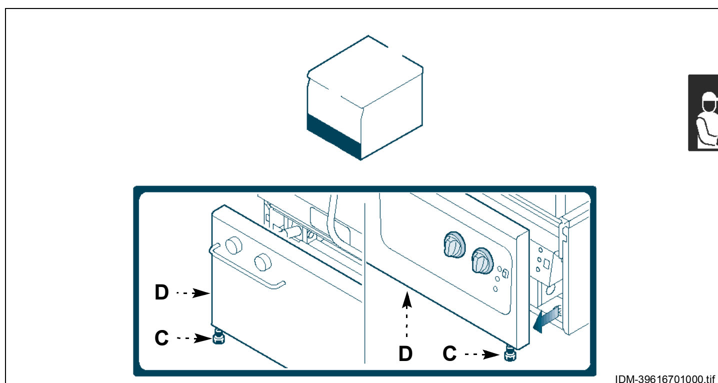
ADJUSTING THE WELL "FULLY LOWERED" MICROSWITCH

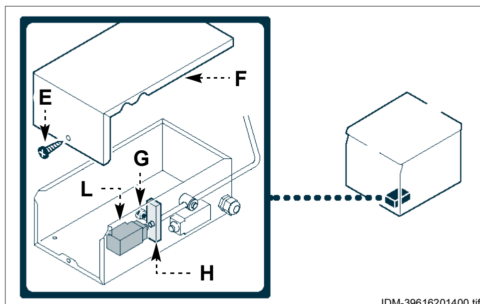
Important

This adjustment must be made with the well completely lowered.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.





2 - Undo the screws **(E)** to remove the lid **(F)**.
3 - Undo the screw **(G)**.
4 - Position the bracket **(H)** so that it is touching the microswitch **(L)**.
5 - Tighten the screw **(G)**.
6 - Fit the lid **(F)** and secure it with the screw **(E)**.
7 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.
8 - Raise and lower the well to check that the setting is correct (the well must rest firmly on the fixed part of
the appliance).
9 - Switch on the appliance (see page 9) and check that it operates correctly (the temperature light must be on).

GB

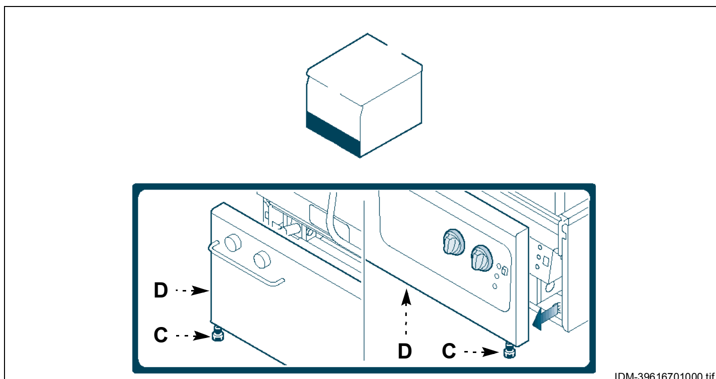
ADJUSTING THE WELL "FULLY RAISED" MICROSWITCH

 **Important**

This adjustment must be made with the well completely raised.

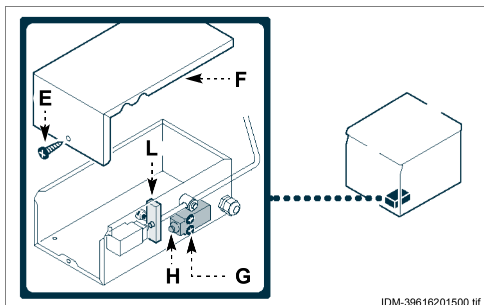
To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.





2 - Undo the screws **(E)** to remove the lid **(F)**.
3 - Undo the screw **(G)**.
4 - Position the microswitch **(H)** so that it is touching the bracket **(L)**.
5 - Tighten the screw **(G)**.
6 - Fit the lid **(F)** and secure it with the screw **(E)**.
7 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.
8 - Raise and lower the well to check that the setting is correct.

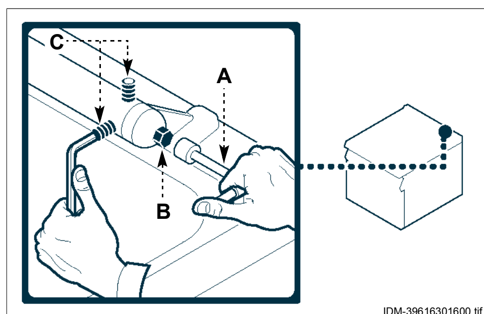


GB

ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Fit the spanner **(A)** onto the hexagon **(B)**.
2 - Keep a firm grip on the spanner **(A)** and undo the locking screws **(C)**.
3 - Turn the spanner **(A)** clockwise to load the spring or anti-clockwise to release it.
4 - Once the correct balance is obtained, screw in the screws **(C)** without tightening them fully.
5 - Use the spanner **(A)** to turn the shaft until it is located in one of the seats provided.
6 - Fully tighten the screws **(C)**.



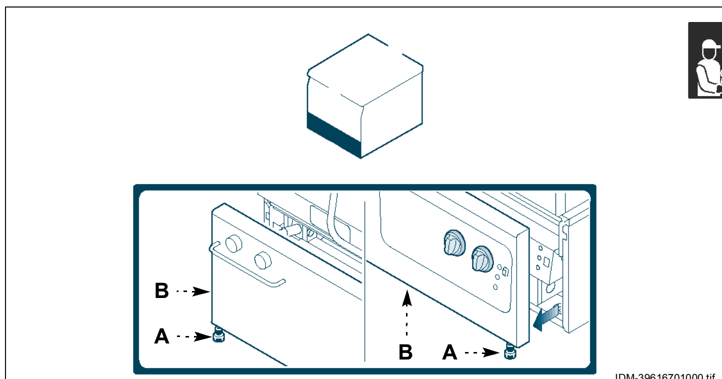
RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE WELL TILTING DEVICE

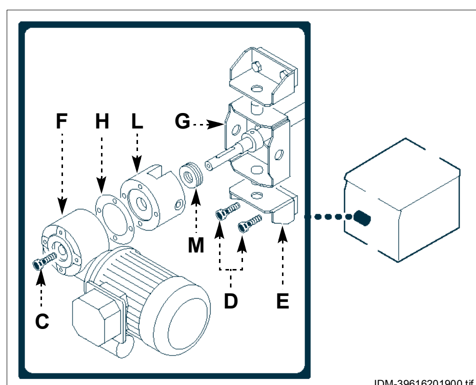
To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(A)** and remove the control panel **(B)**.

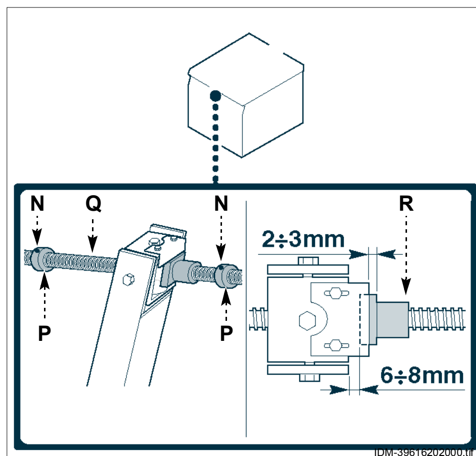


GB

3 - Unscrew the screw **(C)**.
4 - Undo the screws **(D)** to remove the support **(E)**.
5 - Extract the gear motor and its components.
6 - If necessary, replace the gear motor **(F)**, the support **(G)**, the gasket **(H)**, the rotation stop device **(L)** and the bearing **(M)**.



7 - Undo the screws **(N)** and remove the bushes **(P)**.
8 - Unscrew and replace the threaded rod **(Q)**.
9 - Set the bush **(R)** at the distance as shown in the figure.
10 - Reassemble the bushes **(P)** and tighten the screws **(N)**.




Important

Lubricate the threaded rod (Q) with Teflon grease (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

11 - Reassemble the gear motor **(F)** and its components.
12 - Reassemble the lid **(E)** and secure it with the screws provided.
13 - Fit the screw **(C)** and tighten it.
14 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE


Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

Ref. Kapitel *Seite*

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.


1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.


2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.


Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

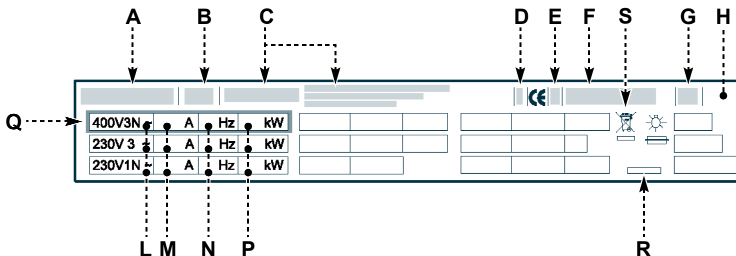

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse
E) Baujahr
F) Seriennummer
G) Schutzart
H) Bestimmungsland
L) Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw)
Q) Abnahmespannungsanzeige
R) Baujahr
S) WEEE-Symbol



IDM-39614403100.tif



DE

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

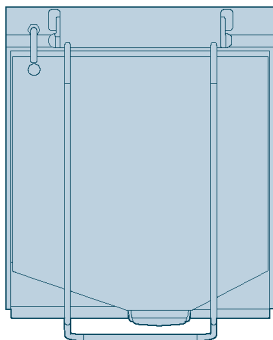
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

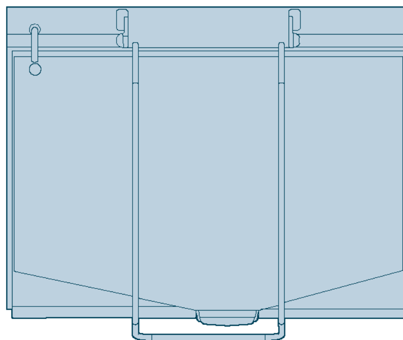
Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).
Bratpfanne aus Stahl

191BR2EA (Bratpfanne aus Stahl)



291BR2EA (Bratpfanne aus Stahl)



IDM-39616700100.tif

Hauptorgane

A)Verschlussdeckel für Becken

B)Nudelkocher-Becken: aus Edelstahl.

C)Schalter Heizwiderstände: zum Einstellen der Heizleistung

D)Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

E)Thermostat-Kontrollleuchte: sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.

F) Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

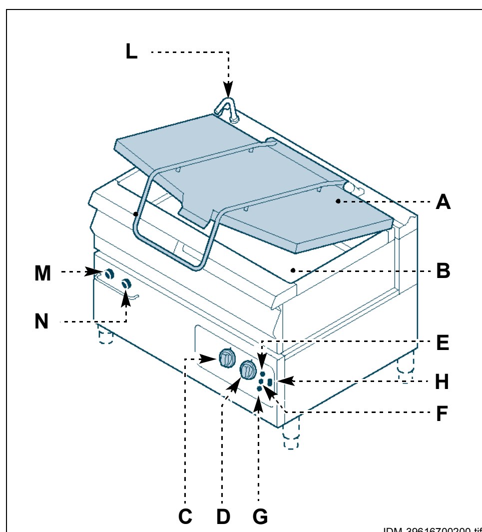
G)Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

H)Füllschalter der Bratpfanne: Zum Füllen der Bratpfanne mit Wasser.

L) Wasserdüse: um den Wasserstrahl auszurichten

M)Taste: Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

N)Taste: Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.



IDM-39616700200.tif

DE

C139616701.fm

TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

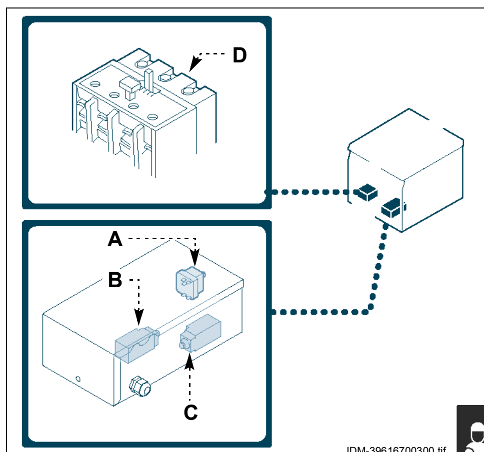
Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) **Sicherheitsthermostat**: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.

B) **Mikroschalter Absenken Bratpfanne**: Er erfasst den unteren Endanschlag der Bratpfanne und gestattet das Zünden des Brenners und das Einfüllen des Wassers nur dann, wenn die Bratpfanne vollständig abgesenkt wurde.

C) **Mikroschalter Anheben Bratpfanne**: Er erfasst den oberen Endanschlag der Bratpfanne und gestattet die Positionierung der Bratpfanne bis in die maximale obere Stellung.

D) **Thermisches Relais**: Es unterbricht die Stromversorgung des Elektromotors bei Überhitzung.






Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) **Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten**

B) **Allgemeine Gefahr**: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) **Allgemeine Gefahr**: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

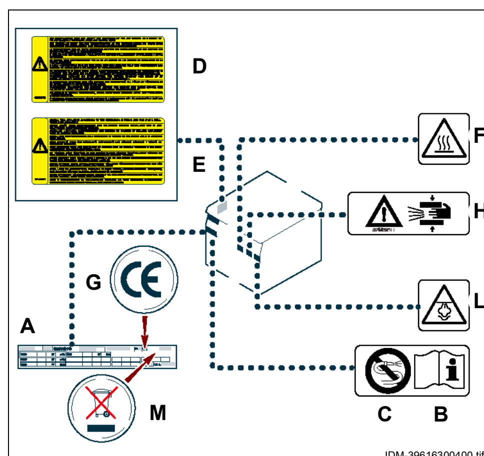
D) **Allgemeine Gefahr**: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E) **Allgemeine Gefahr**: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

F) **Verbrennungsgefahr**: Vorsicht vor heißen Flächen.

G) **CE-Kennzeichnung**: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H) **Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen**: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.



L) **Verbrennungsgefahr**: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

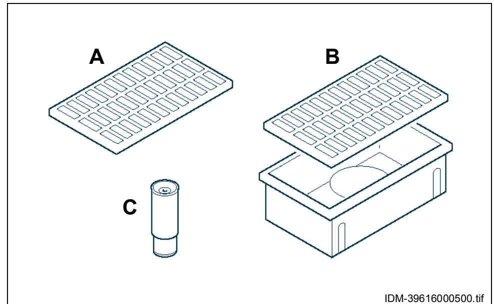
M) **WEEE-Symbol**: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

DE

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A)Abflussgitter
B)Siphon
C)Stützfüße
D)Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 18)
E)Einbausatz für Untergestell (siehe Seite 18)
F)Einbausatz für Träger (siehe Seite 18)



SICHERHEIT 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN




Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

DE

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung
– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.



Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5)

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

B)Schalter Heizwiderstände: zum Einstellen der Heizleistung

C)Thermostat-Kontrollleuchte: sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.

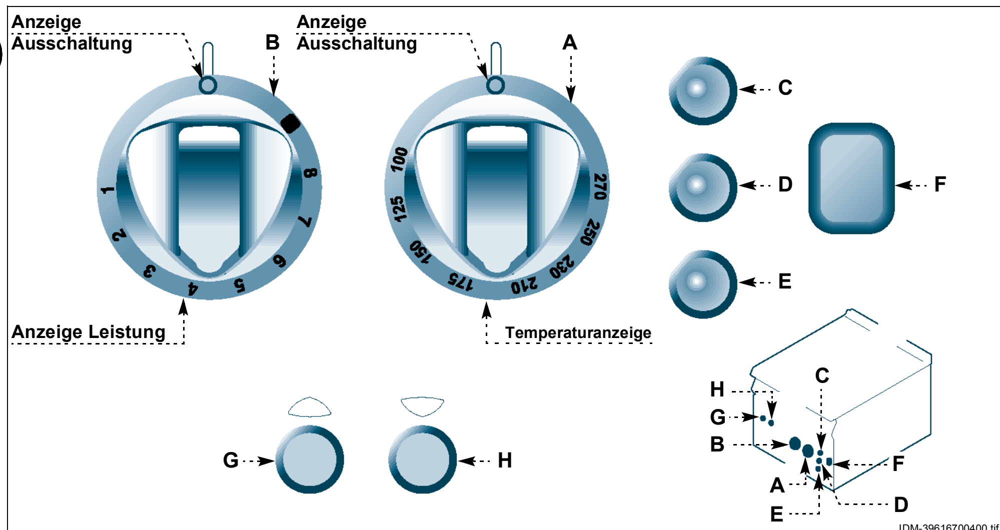
D)Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

E)Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

F)Füllschalter der Bratpfanne: Zum Aktivieren des Wasserzulaufs in die Bratpfanne und zum Unterbrechen des Wasserzulaufs, wenn die Bratpfanne gefüllt ist.

G)Taste: Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

H)Taste: Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.



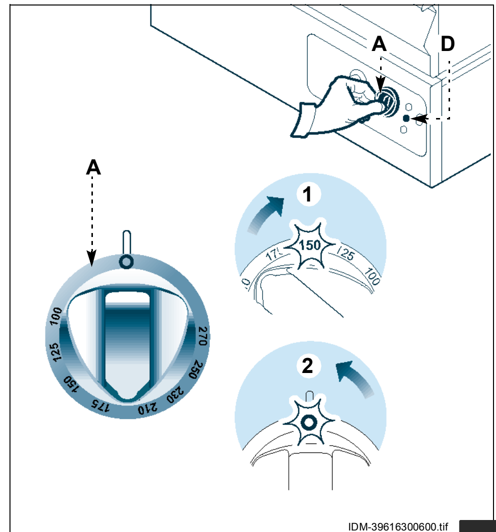
Zündung

Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) auf die gewünschte Temperatur drehen, um die Stromversorgung einzuschalten.
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(D)** schaltet sich ein.



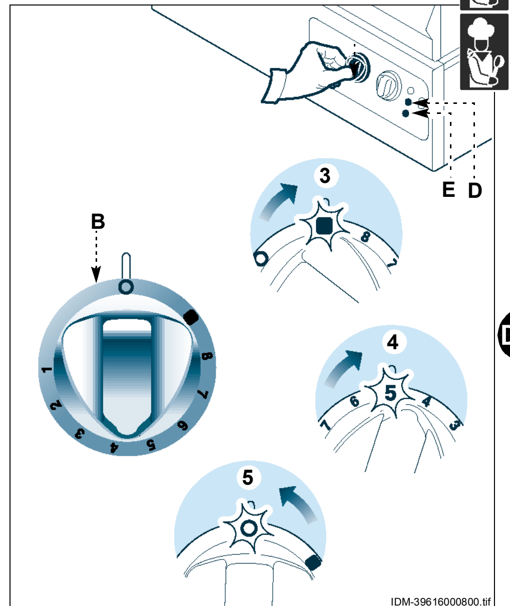
IDM-39616300600.tif

3 - Den Schalter **(B)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. **3**), um die Heizkörper einzuschalten.

4 - Die Temperatur-Kontrollleuchte **(E)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

Dreht man den Schalter (A) zum Einschalten der Stromversorgung, wenn sich der Schalter (B) schon in Schaltstellung 3 befindet, leuchten die Kontrolllampen (D-E) gleichzeitig auf.

5 - Den Schalter **(B)** auf eine Leistungsstufe drehen (Pos. **4**), um die Einschaltzeiten der Heizwiderstände so einzustellen, dass die Gartemperatur konstant gehalten wird.



IDM-39616000800.tif

Wichtig

Befindet sich der Schalter (B) in Schaltstellung 3, arbeiten die Heizwiderstände im Dauerbetrieb, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Befindet sich der Schalter (B) in den Schaltstellungen 4, sind die Einschaltzeiten der Heizwiderstände direkt proportional zur gewählten Leistungsstufe.

Abschaltung

1 - Beide Schalter **(A-B)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 2-5), um das Gerät auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(D)** erlischt.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

DE



Wichtig

Das Zurücksetzen muss durch einen befugten Fachmann erfolgen.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

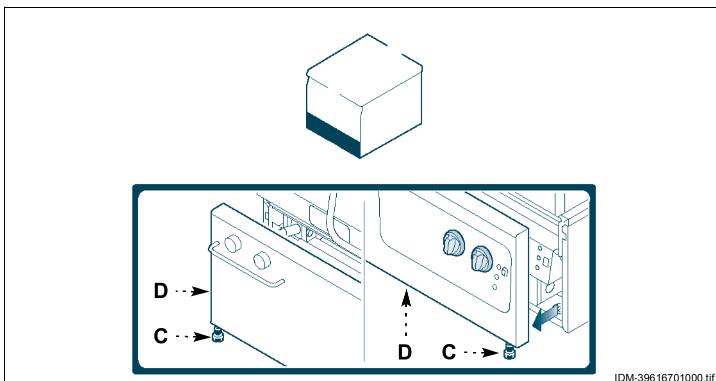
Je nach Typ der zurückzusetzenden elektrischen Vorrichtung wird bei diesem Vorgang unterschiedlich verfahren.

– Sicherheitsthermostat
– Thermisches Relais (Motorschutzschalter)

Sicherheitsthermostat

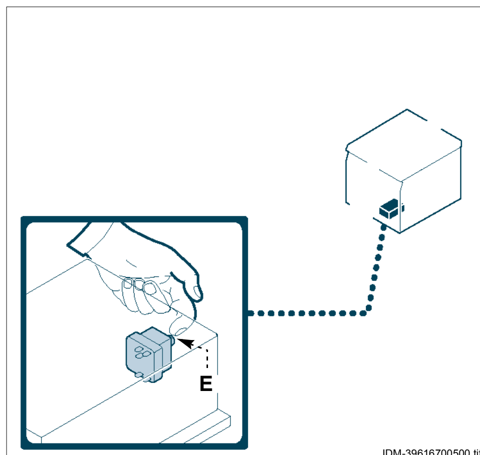


1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Das Gerät ca. 10 Min. lang abkühlen lassen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



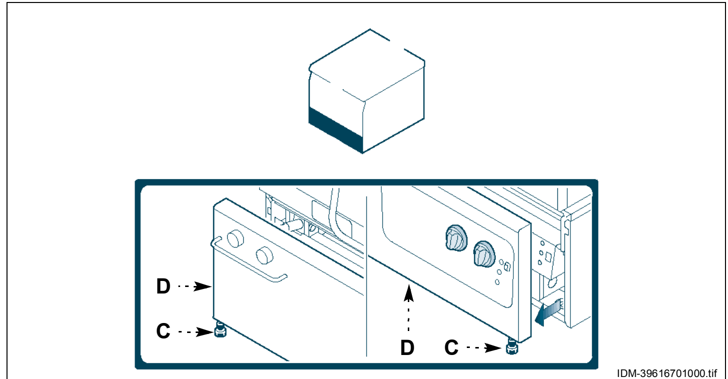
DE

4 - Mit Taste **(E)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.
5 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.
6 - Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.



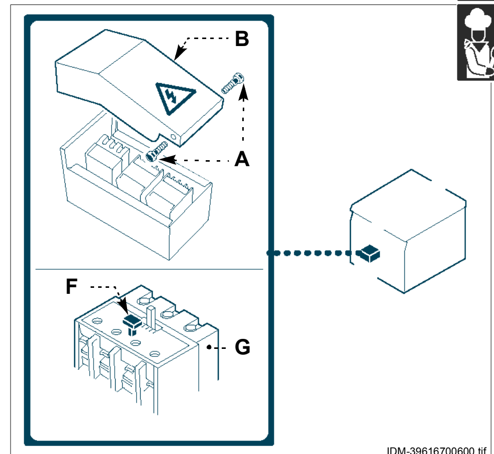
Thermisches Relais (Motorschutzschalter)

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Das Gerät ca. 10 Min. lang abkühlen lassen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



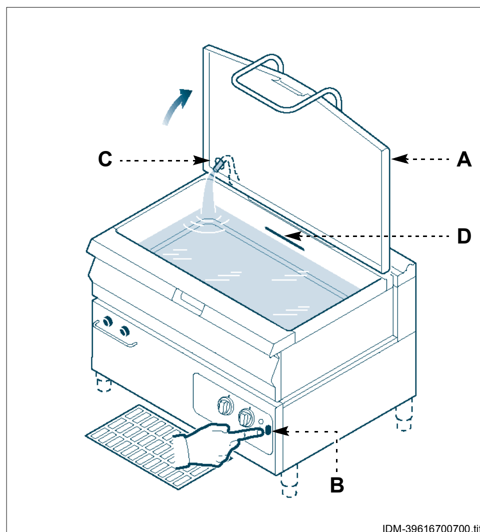


4 - Die Schrauben **(A)** lösen, um den Deckel **(B)** abzunehmen.
5 - Die Taste **(F)** des thermischen Relais **(G)** drükken, um die Wiederinbetriebnahme zu genehmigen.
6 - Den Deckel **(B)** montieren und mit den Schrauben **(A)** befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.
8 - Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.



DE

Füllen



Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

1 - Den Deckel **(A)** anheben.

2 - Den Schalter **(B)** drücken, um die Bratpfanne über das Wasserzulaufrohr **(C)** mit Wasser zu füllen.

3 - Den Schalter **(B)** drücken, wenn der Wasserstand die Markierung **(D)** erreicht hat. €

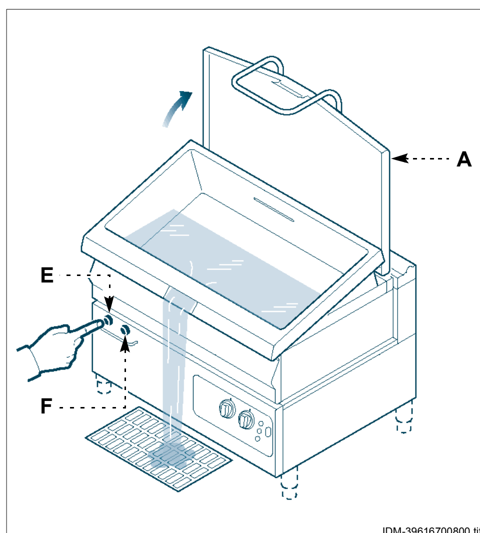
4 - Den Deckel **(A)** schließen.



Entleeren

1 - Den Deckel **(A)** anheben.

2 - Taste **(E)** gedrückt halten, um die Bratpfanne zum Entleeren zu neigen.



Wichtig

Keine Kraft anwenden, um die Bratpfanne zu neigen, da sonst Schäden an der Kippvorrichtung nicht auszuschließen sind.

3 - Taste **(F)** gedrückt halten, um die Bratpfanne wieder in ihre Ausgangsstellung zu bringen.

4 - Den Deckel **(A)** schließen.

Wichtig

Niemals gleichzeitig die Tasten (E-F) drükken.

DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

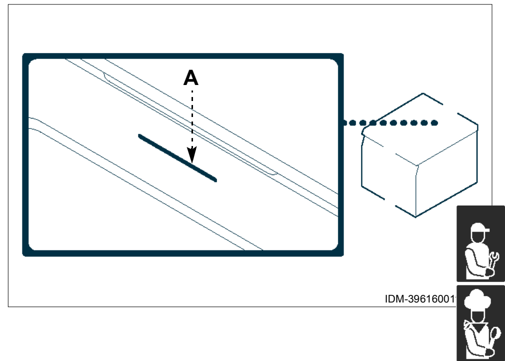
TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Gerät dient zum Schmoren (Schmorbraten, Fleisch in Soße, Tunken usw.). Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke **(A)** übersteigt.
– Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Insbesondere den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

– Der Außenmantel
– Das Becken (siehe S. 14)
– die Zubehörteile (siehe S. 14)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 14)

Nach jeweils 100 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
– Funktionsprüfung der Endschalter der Bratpfanne
– Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

– Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

– Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.



– Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

– Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

– Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

– Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

– Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

– Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Es läuft kein Wasser zu	Magnetventil Füllen defekt	Anschluss des Magnetventils überprüfen. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Der Füllschalter ist defekt.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

C139616701.fm

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Es läuft kein Wasser zu	Die Bratpfanne ist angehoben oder liegt nicht richtig auf dem festen Unterteil auf	Sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. richtig auf dem festen Unterteil aufliegt
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 10)
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln
Die Bratpfanne wird nicht angehoben.	Die Auf-Taste der Bratpfanne ist defekt.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Das thermische Relais hat ausgelöst.	Den Elektromotor abkühlen lassen und das thermische Relais zurücksetzen (siehe Seite 10) **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst** 
	Der Elektromotor ist defekt.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst** 
	Endschalter Anheben Bratpfanne defekt	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

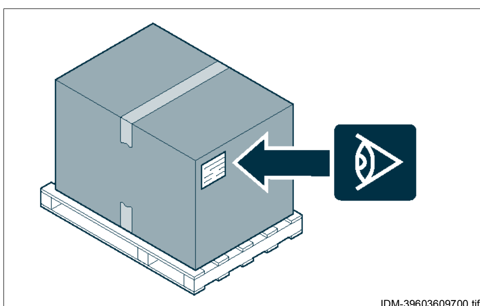
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.



Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.

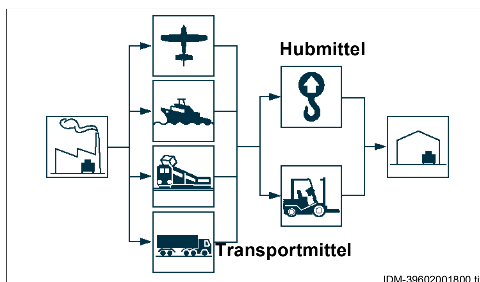

IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.

Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel befestigt werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



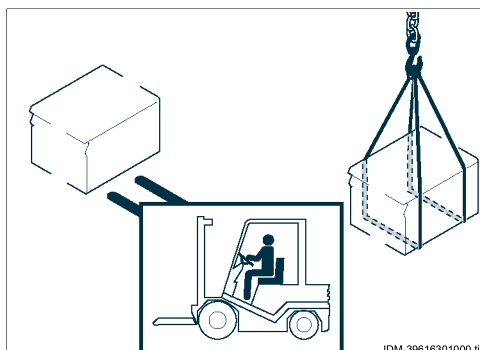
IDM-39602001800.tif

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.

Wichtig

Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

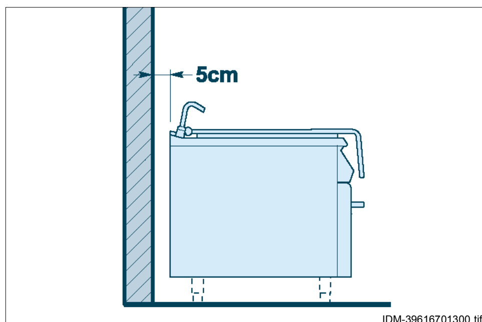

IDM-39616301000.tif

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.



IDM-39616701300.tif

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

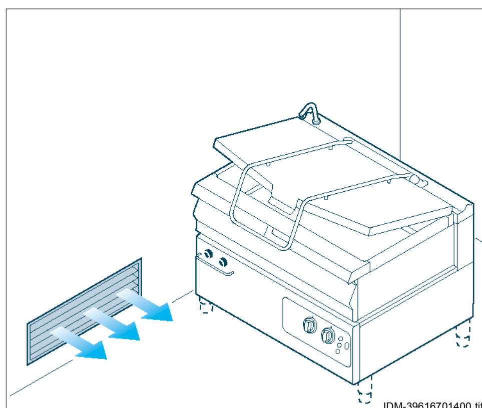
Direkt unter dem Ablauf der Bratpfanne ist im Boden ein geeigneter Abfluss vorzusehen.



RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.

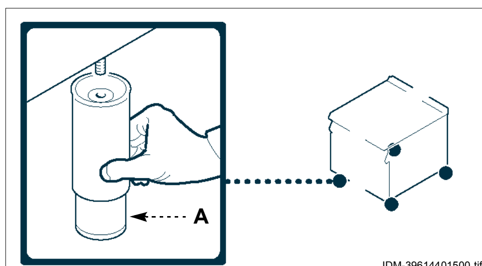


IDM-39616701400.tif

DE

INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

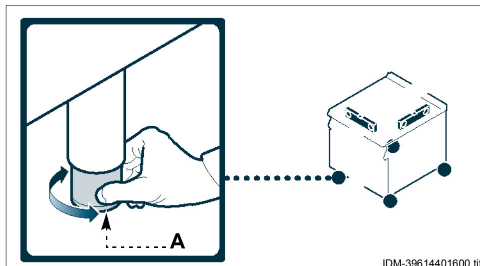
Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



IDM-39614401500.tif

NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

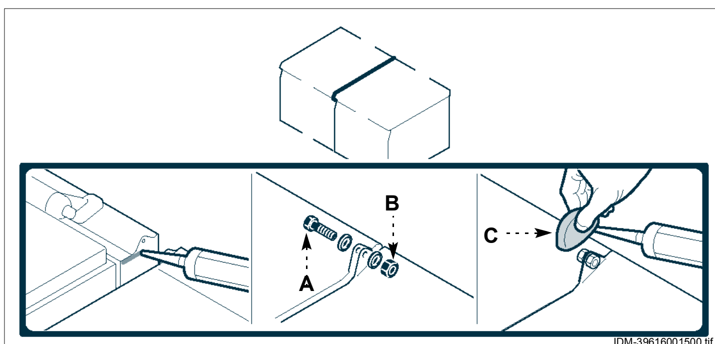


MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.



1 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.



2 - Die Geräte aneinander reihen.

3 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(A-B)** anschließen.

4 - Übermäßige Mengen des Dichtungsmittels entfernen.

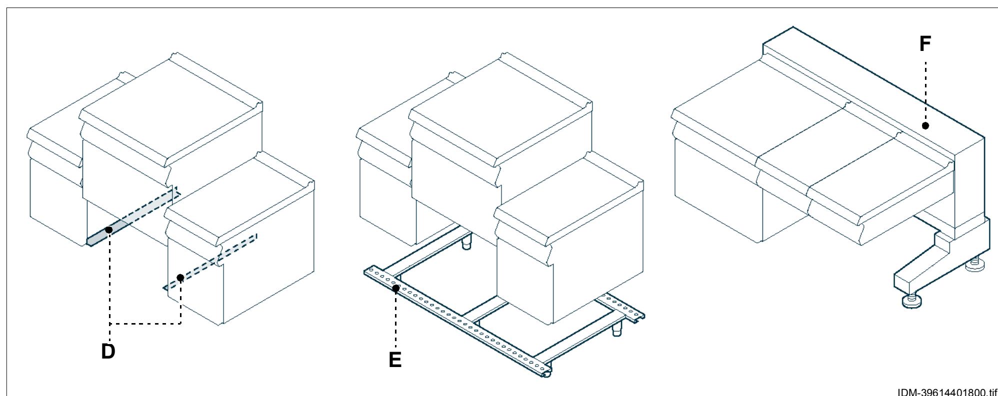
5 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(C)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

D) Einbausatz für Brückenmontage

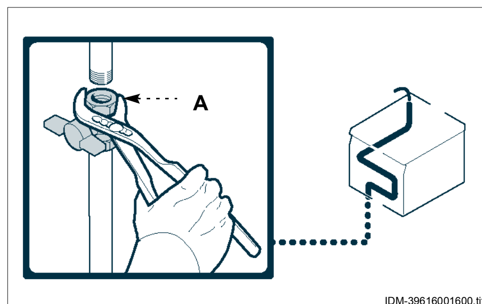
E) Einbausatz für Untergestell

F) Einbausatz für Träger



WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.



 **Vorsicht - Achtung**

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.

Beschreibung	Wert
Druck	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200 mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen Chlorid Sulfate Eisen Kupfer Mangan	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l



DE

STROMANSCHLUSS

 **Wichtig**

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N geliefert, die in 230V/3 umgeschaltet werden kann (Nur bei Version 191BR2EA).

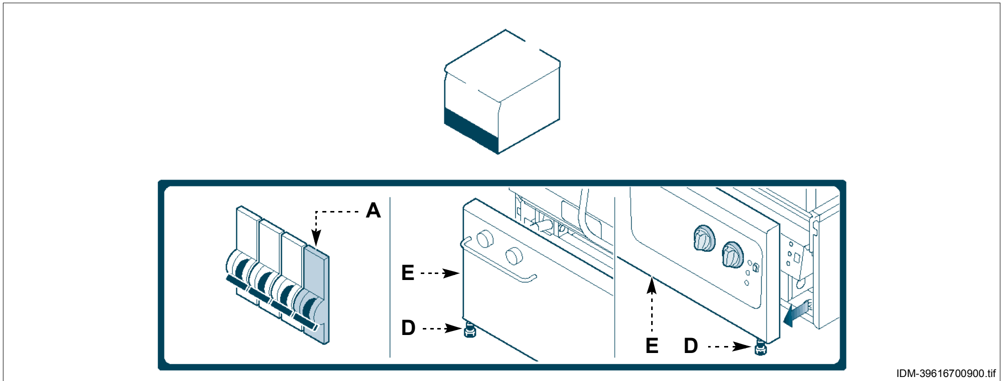
Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N oder auf Anfrage von 230V/3 geliefert (Nur bei Version 291BR2EA)

 **Vorsicht - Achtung**

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
2 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und montieren Sie die Blende **(E)** ab.





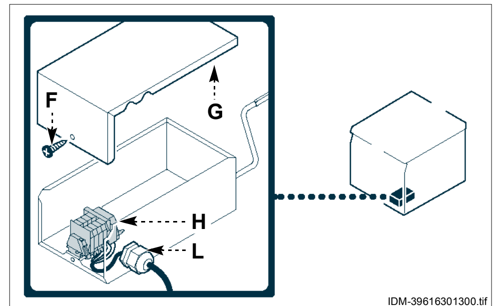
3 - Die Schraube **(F)** ausschrauben, um den Deckel **(G)** auszubauen.
4 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(H)** des Geräts anschließen.
Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.
5 - Die Zugentlastung **(L)** festziehen.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

6 - Den Deckel **(G)** montieren und mit der Schraube **(F)** befestigen.



7 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(E)** wieder anbringen.

UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG (191BR2EA)

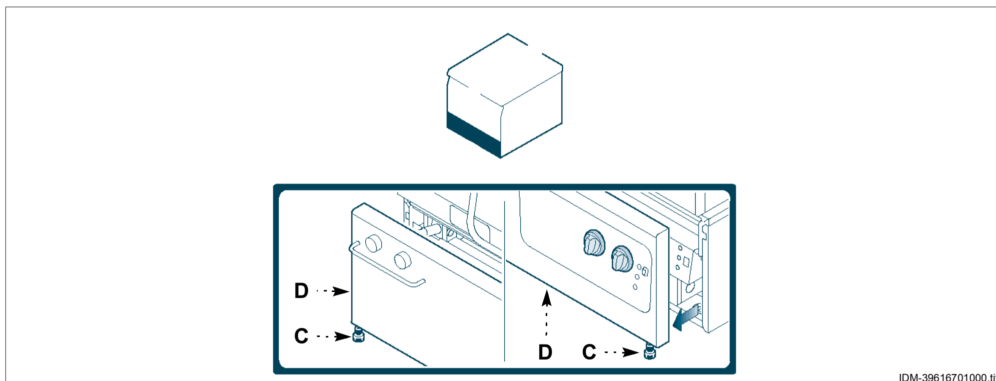
Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400V/3N geliefert (siehe Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.



Vorsicht - Achtung

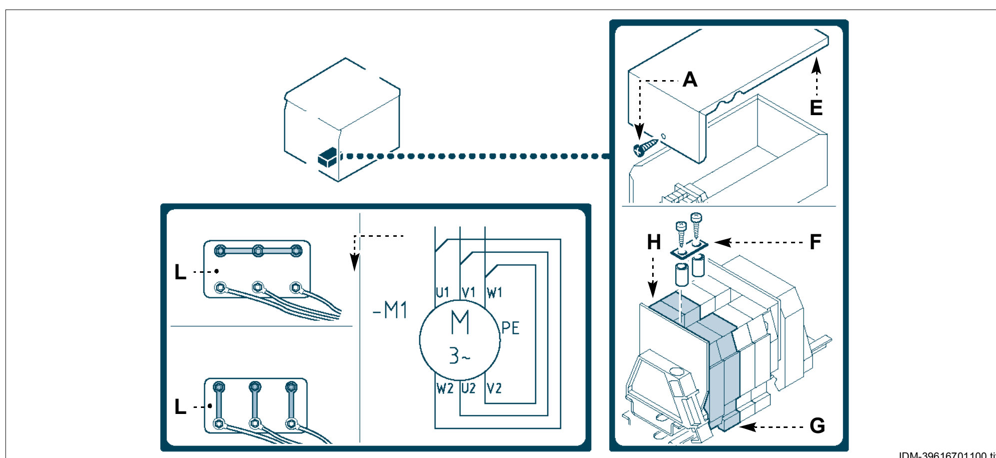
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.





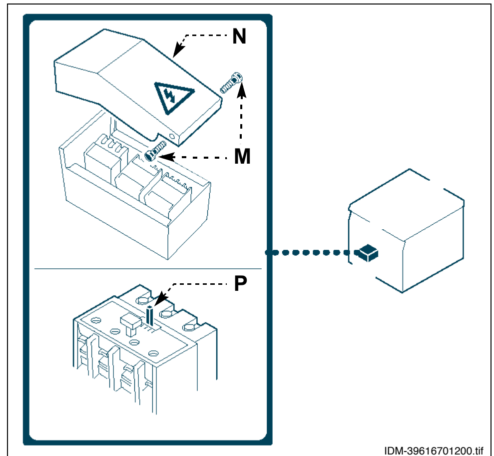
2 - Die Schraube **(A)** ausschrauben, um den Deckel **(E)** auszubauen.
3 - Die Brücke **(F)** einsetzen, um die Klemmen **(G-H)** miteinander zu verbinden.
4 - Die Anschlüsse an die Klemmenleiste **(L)** des Motors nach den Angaben in der Abbildung ändern.
5 - Den Deckel **(E)** montieren und mit der Schraube **(A)** befestigen.



DE

C139616701.fm

6 - Die Schrauben **(M)** lösen, um den Deckel **(N)** abzunehmen.
7 - Mit Hebel **(P)** den Motorschutzschalter auf 1 A einstellen.
8 - Den Deckel **(N)** montieren und mit den Schrauben **(M)** befestigen.
9 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.

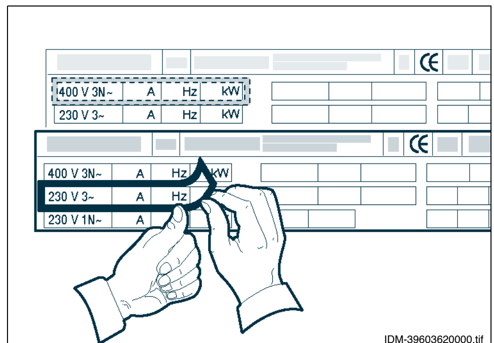




10 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

 **Wichtig**

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

 **Wichtig**

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen , um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

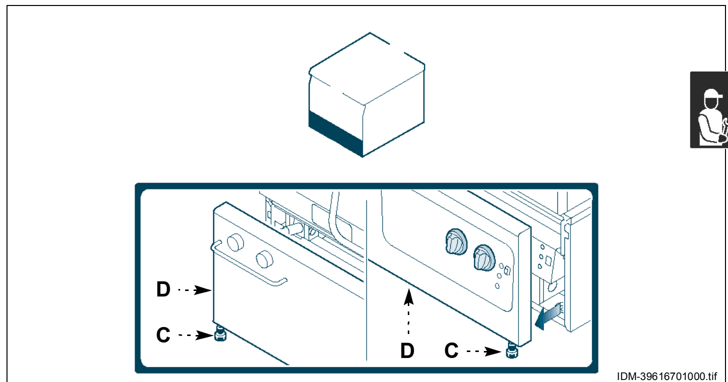
EINSTELLUNG DES MIKROSCHALTERS ENDANSCHLAG ABSENKEN BRATPFANNE

Wichtig

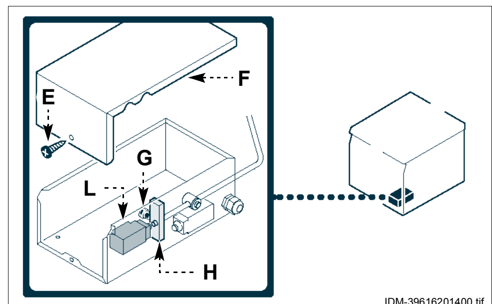
Bei dieser Einstellung muss die Bratpfanne vollständig abgesenkt sein.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



2 - Die Schraube **(E)** ausschrauben, um den Deckel **(F)** auszubauen.
3 - Die Schraube **(G)** lockern.
4 - Die Platte **(H)** in Kontakt mit dem Mikroschalter **(L)** bringen.
5 - Ziehen Sie die Schraube **(G)** fest.
6 - Den Deckel **(F)** montieren und mit der Schraube **(E)** befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.
8 - Die Bratpfanne anheben und absenken, um sicherzustellen, dass die Einstellung richtig ausgeführt wurde (die Bratpfanne muss auf dem festen Unterteil aufliegen).
9 - Das Gerät einschalten (siehe Seite 9) und kontrollieren, ob es einwandfrei funktioniert (die Temperatur-Kontrollleuchte muss leuchten).



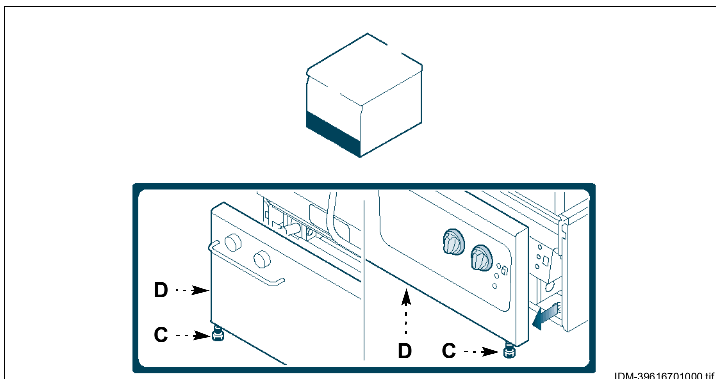
DE

Wichtig

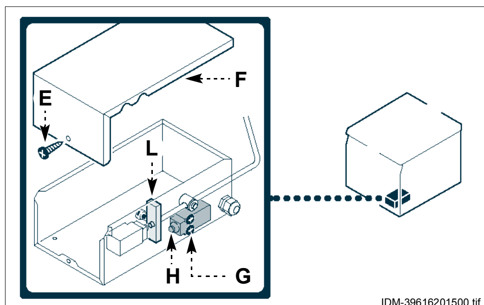
Für diese Einstellung muss die Bratpfanne vollständig angehoben sein.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



2 - Die Schraube **(E)** ausschrauben, um den Deckel **(F)** auszubauen.
3 - Die Schraube **(G)** lockern.
4 - Den Mikroschalter **(H)** in Anschlag mit Bügel **(L)** bringen.
5 - Ziehen Sie die Schraube **(G)** fest.
6 - Den Deckel **(F)** montieren und mit der Schraube **(E)** befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.
8 - Die Bratpfanne anheben und absenken, um zu kontrollieren, ob die Einstellung stimmt.

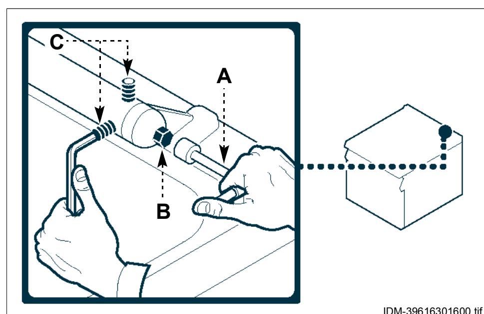


DE

EINSTELLUNG DER AUSWUCHTUNG DES DECKELS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Schlüssel **(A)** in den Sechskant **(B)** einsetzen.
2 - Den Schlüssel **(A)** gut festhalten und gleichzeitig die Feststellschrauben **(C)** ausschrauben.
3 - Den Schlüssel **(A)** zum Spannen der Feder im Uhrzeigersinn, und zum Entspannen der Feder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
4 - Nachdem die richtige Auswuchtung hergestellt wurde, die Schrauben **(C)** einschrauben, ohne sie fest anzuziehen.
5 - Mit dem Schlüssel **(A)** die Welle drehen, bis sie sich in einer der vorgesehenen Aufnahmen befindet.
6 - Die Schrauben **(C)** bis zum Anschlag anziehen.



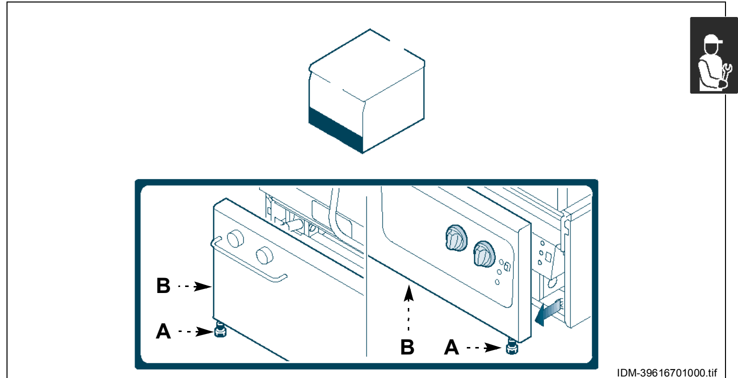
HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

AUSTAUSCH DES KIPPMECHANISMUS DER BRATPFANNE

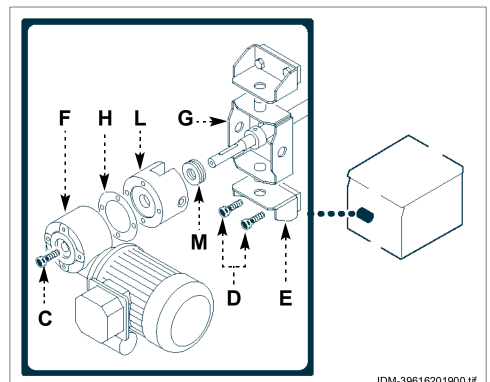
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(A)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.



DE

3 - Die Schraube **(C)** ausschrauben.
4 - Die Schrauben **(D)** ausschrauben, um die Halterung **(E)** zu entfernen.
5 - Den Getriebemotor und seine Komponenten herausziehen.
6 - Den Getriebemotor **(F)**, die Halterung **(G)**, die Dichtung **(H)**, die Drehsperre **(L)** und das Lager **(M)** nötigenfalls auswechseln.



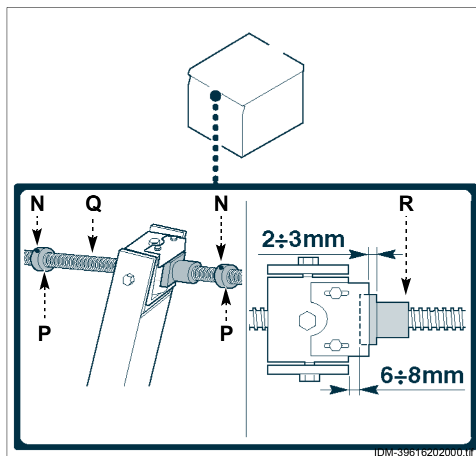
7 - Die Schrauben **(N)** lockern und die Buchsen **(P)** ausbauen.
8 - Die Gewindestange **(Q)** losschrauben und auswechseln.
9 - Die Buchse **(R)** auf den in der Abbildung angegebenen Abstand positionieren.
10 - Die Buchsen **(P)** wieder montieren und die Schrauben **(N)** anziehen.



Wichtig

Die Gewindestange (Q) mit Teflonfett (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265 usw.) schmieren.

11 - Den Getriebemotor **(F)** und seine Komponenten wieder einbauen.
12 - Die Halterung **(E)** wieder montieren und mit den zugehörigen Schrauben befestigen.
13 - Die Schraube **(C)** einsetzen und anziehen.



14 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(B)** wieder anbringen.



ENTSORGUNG DES GERÄTS



Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.





Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



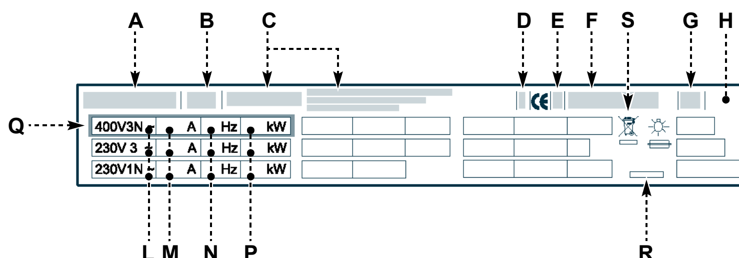
Important

Indique des informations techniques d'une

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil
B) Type de personnalisation
C) Identification du fabricant
D) Classe d'isolation
E) Année de fabrication
F) Numéro de série
G) Degré de protection
H) Pays de destination
L) Tension (V)
M) Absorption (A)
N) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE





DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

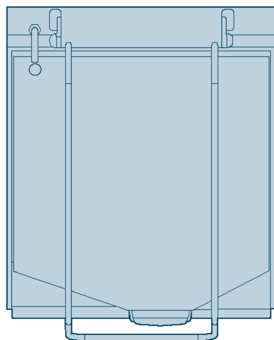
FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

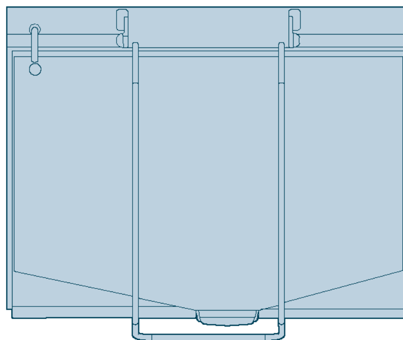
La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

191BR2EA (cuve en acier)



291BR2EA (cuve en acier)



IDM-39616700100.tif

Organes principaux

A)Couvercle de la cuve

B)Cuve de cuisson: en acier inox.

C)Manette de commande des résistances : pour régler la puissance de chauffe.

D)Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.

E)Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité

F) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

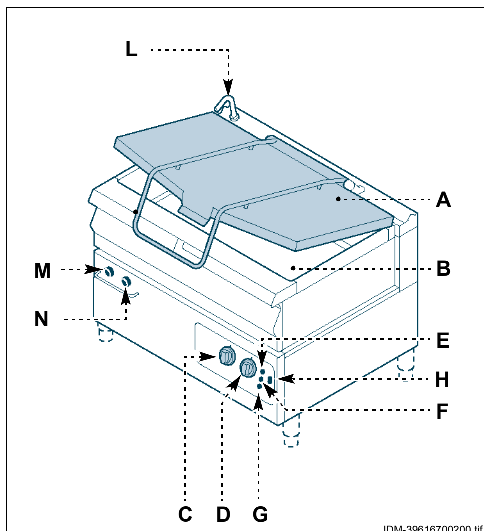
G)Voyant de la température : pour signaler la phase de chauffage de la cuve.

H)Interrupteur de remplissage de la cuve : pour remplir d'eau la cuve de cuisson.

L) Distributeur d'eau: pour diriger le flux de l'eau

M)Bouton: il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.

N)Bouton: il sert pour baisser la cuve en position de travail.



IDM-39616700200.tif

FR

C139616701.fm

DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

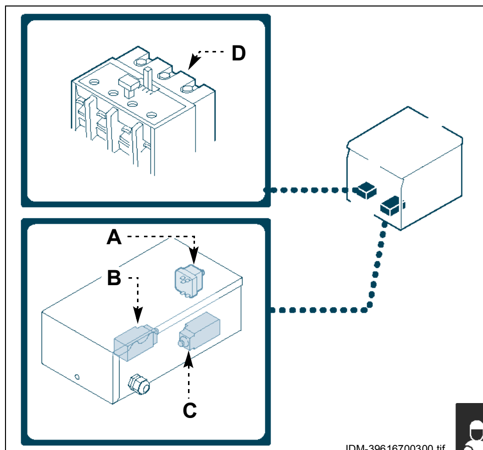
L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité : bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.

B)Microcontact de descente de la cuve: il relève le fin de course « bas » de la cuve et permet l'allumage du brûleur et l'arrivée de l'eau dans la cuve uniquement lorsque celle-ci est complètement en bas.

C)Microcontact de montée de la cuve: il relève le fin de course « haut » de la cuve et permet le positionnement de la cuve jusqu'à la position de montée maximum.

D)Relais thermique : il désactive l'alimentation électrique du moteur en cas de surchauffe.






Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil

B)Danger générique : avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C)Risque générique : pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

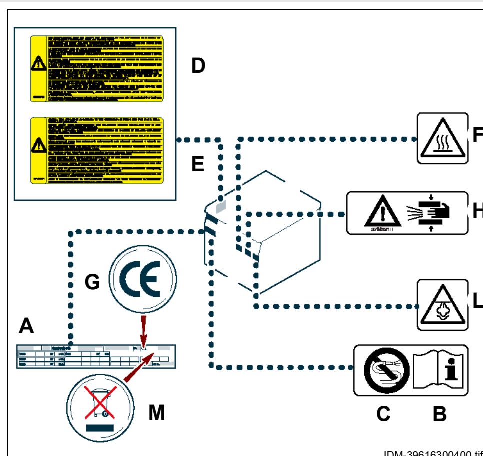
D)Risque générique : rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que des pièces bien aérées ».

E)Risque générique : rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F)Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

G)Marquage CE : indique que l'appareil est conforme à la norme.

H)Danger d'écrasement des membres supérieurs : ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.



L)Danger de brûlure : attention à la sortie de vapeur très chaude.

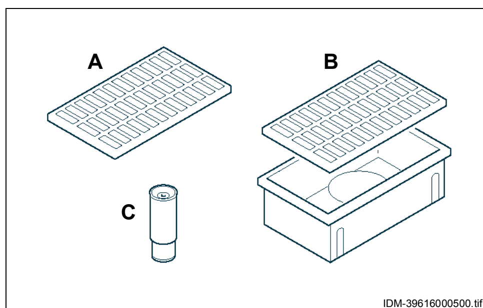
M)Symbole DEEE : indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Grille de vidange
B) Siphon de vidange
C) Pieds d'appui
D) Kit pour installation « en pont » (voir page 18)
E) Kit bâti d'appui (voir page 18)
F) Kit traverse de soutien (voir page 18)



SÉCURITÉ 3

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pen-

dant l’utilisation quotidienne de l’appareil.

Pendant le lavage de l’appareil ne pas diriger de jets d’eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d’objets ou de matériau inflammable à l’intérieur du compartiment ou à proximité de l’appareil.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d’appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l’environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l’environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l’emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d’utilisation.
- Lors de l’utilisation et de l’entretien, éviter de déverser dans l’atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l’on veut supprimer l’appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l’élimination des déchets d’équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l’atmosphère. Effectuer l’élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.





En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d’équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu’il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d’un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d’un symbole spécial (voir page 5)

Important

L’évacuation abusive des déchets d’équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l’infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

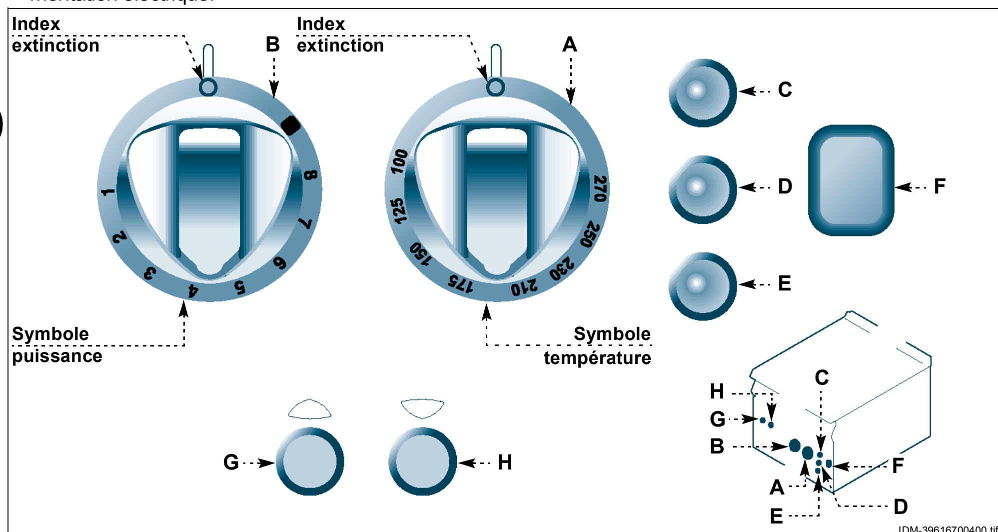
L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES



Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

- **A)Manette de commande** : pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.
- **B)Manette de commande des résistances** : pour régler la puissance de chauffe.
- **C)Voyant du thermostat** : pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité
- **D)Voyant de réseau** : pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.
- **E)Voyant de la température** : pour signaler la phase de chauffage de la cuve.
- **F)Interrupteur de remplissage de la cuve** : pour introduire de l'eau dans la cuve de cuisson et pour interrompre son arrivée lorsque le remplissage est terminé.
- **G)Bouton** : il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.
- **H)Bouton** : il sert pour baisser la cuve en position de travail.



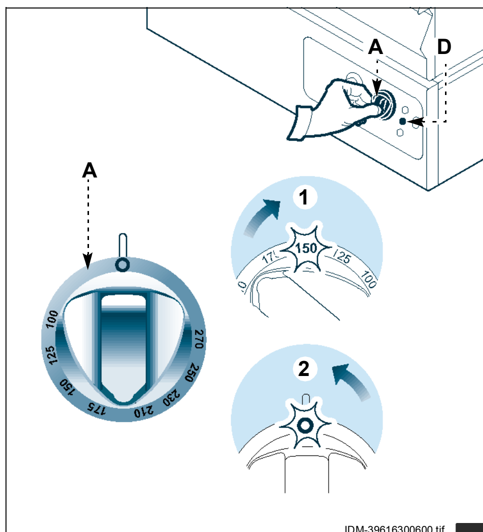
FR

C139616701.fm

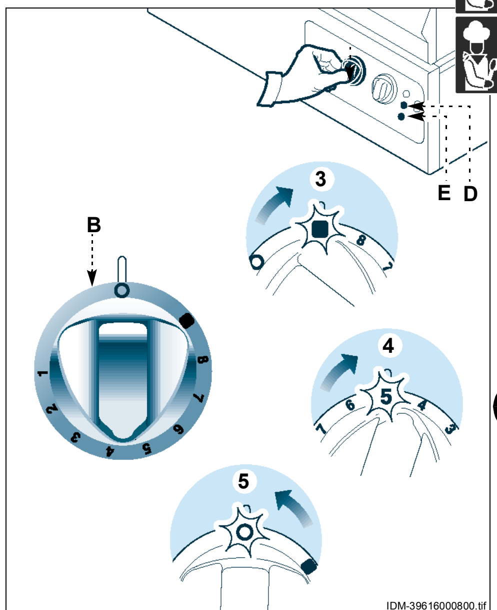
Allumage

Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.



1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 1) en correspondance de la température désirée, pour activer l'alimentation électrique.
Le voyant de réseau **(D)** s'allume.



3 - Tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. **3**) pour activer les résistances de chauffe.
4 - Le voyant de la température **(E)** s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

Si l'on tourne la manette (A) pour activer l'alimentation électrique et la manette (B) est déjà en position 3 les voyants (D-E) s'allument simultanément.

5 - Tourner la manette **(B)** sur un symbole de puissance (pos. **4**) pour sélectionner les temps de fonctionnement des résistances afin de maintenir constante la température de cuisson.

Important

Avec la manette (B) sur la position 3, les résistances ont un fonctionnement continu, qui n'est interrompu que lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Important

Avec la manette (B) sur les positions 4, les résistances ont des temps de fonctionnement directement proportionnels à la puissance sélectionnée.

Extinction

1 - Tourner les deux manettes **(A-B)** en sens anti-horaire (pos. **2-5**), pour éteindre l'appareil.
Le voyant de réseau **(D)** s'éteint.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

FR

Important

Cette opération doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

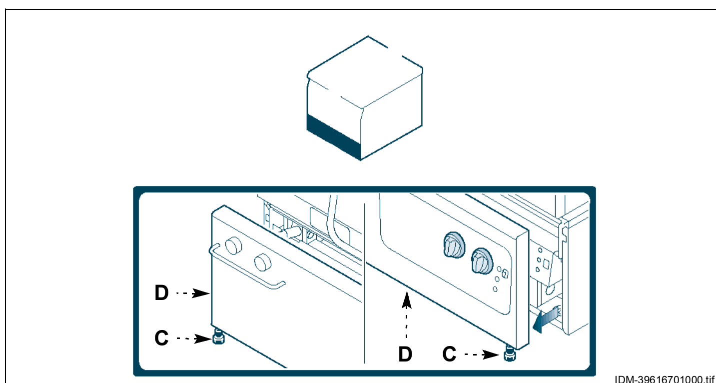
Cette opération doit être effectuée différemment en fonction du type de dispositif électrique à réarmer.

– Thermostat de sécurité
– Relais thermique (disjoncteur)

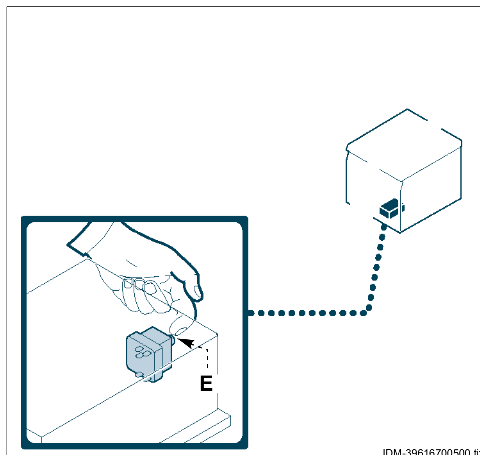
Thermostat de sécurité



1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Laisser refroidir l'appareil pendant 10 min. environ.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



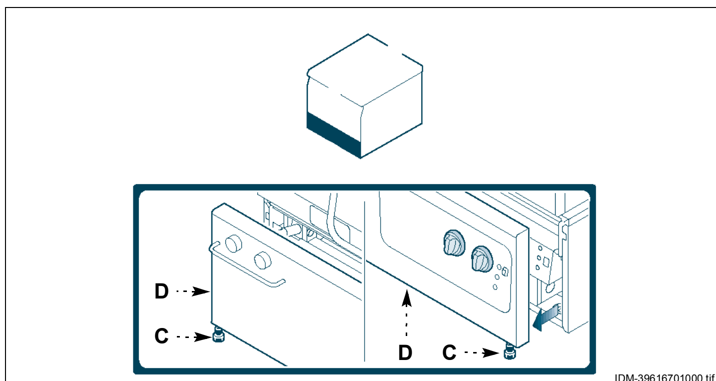
4 - Appuyer sur le bouton **(E)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.
5 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.
6 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.



FR

Relais thermique (disjoncteur)

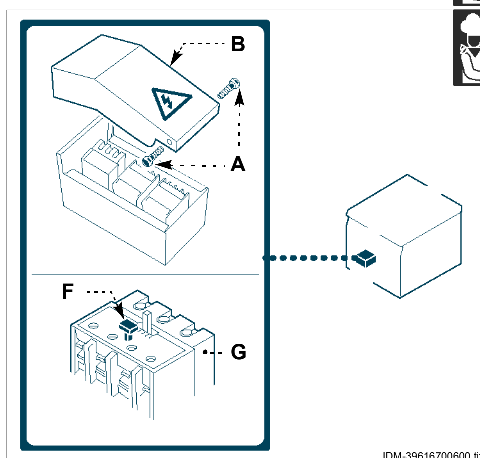
1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l’appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Laisser refroidir l'appareil pendant 10 min. environ.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.







4 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le couvercle **(B)**.
5 - Appuyer sur le bouton **(F)** du relais thermique **(G)** pour autoriser la remise en marche.
6 - Monter le couvercle **(B)** et le fixer avec les vis **(A)**.
7 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.
8 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.



FR

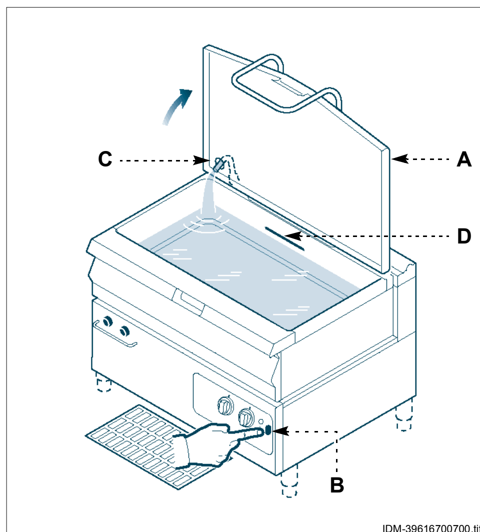
C139616701.fm

Remplissage

Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.

1 - Lever le couvercle **(A)**.
2 - Appuyer sur l'interrupteur **(B)** pour remplir la cuve d'eau par le distributeur **(C)**.
3 - Appuyer sur l'interrupteur **(B)** lorsque l'eau a atteint le niveau de repère **(D)**.
4 - Fermer le couvercle **(A)**.





Vidange

1 - Lever le couvercle **(A)**.
2 - Appuyer sur le bouton **(E)** et le tenir pressé pour incliner la cuve afin de la vider.

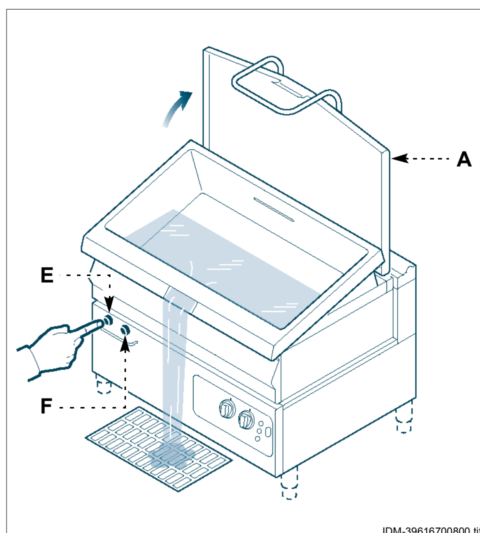
Important

Ne pas forcer l'inclinaison de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements au dispositif de levage.

3 - Appuyer sur le bouton **(F)** et le tenir pressé pour reporter la cuve à sa position initiale.
4 - Fermer le couvercle **(A)**.

Important

Ne jamais appuyer sur les boutons (E-F) en même temps



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

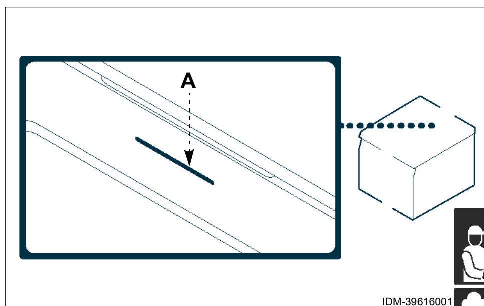
CONSEILS D'UTILISATION


Important

Utiliser l'appareil pour la cuisson de viandes en sauce (viandes braisées, ragoûts, etc.) ; toute autre utilisation est considérée impropre.

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée **(A)**.
– Ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.





ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.


Attention

Avant chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La carcasse extérieure
– La cuve de cuisson (voir p. 14)
– Les accessoires (voir page 14)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 14)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Vérifier l'efficacité de l'installation électrique
– Vérifier l'efficacité des microcontacts fin de course de la cuve
– Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.



- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

Inconvénients	Causes	Solutions
L'eau n'arrive pas	Électrovalve de remplissage endommagée	Vérifier le raccordement de l'électrovalve **Important** **Contacter le service assistance**
	Interrupteur de remplissage endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**

Inconvenienti	Causes	Solutions
L’eau n’arrive pas	Cuve soulevée et non en butée sur la partie fixe	Contrôler que la cuve ne soit pas soulevée ou qu’elle ne soit pas complètement en butée sur la partie fixe.
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 10)
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur
La cuve ne se soulève pas	Bouton de montée de la cuve endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**
	Intervention du relais thermique	Laisser le moteur électrique se refroidir et réarmer le relais thermique (voir page 10) **Important** **Contacter le service assistance**
	Moteur électrique endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**
	Microcontact fin de course de montée de la cuve endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**

FR

C139616701.fm

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

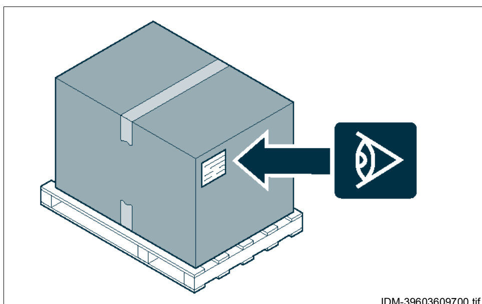
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.



Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

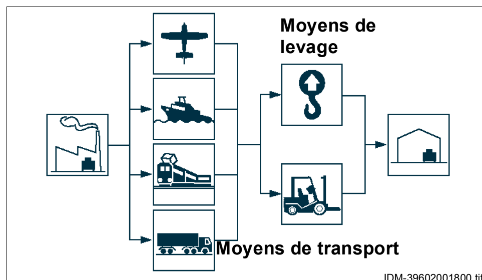
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

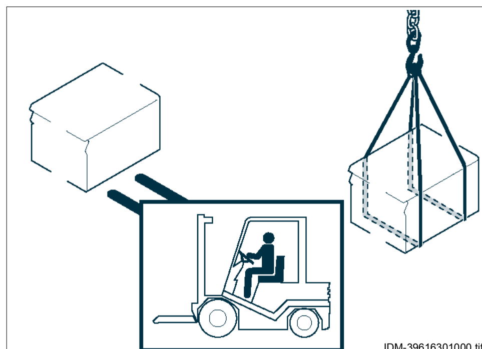


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.

Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

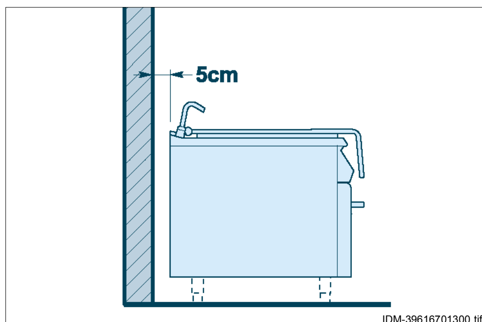


MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

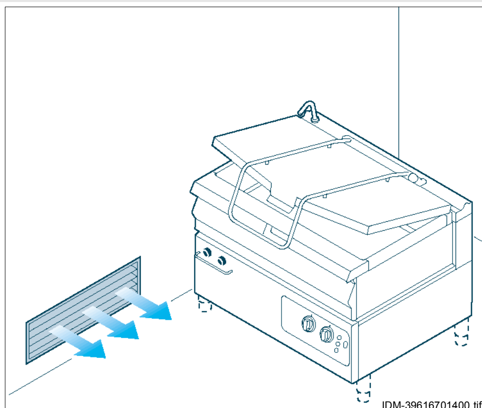
Prévoir un système de drainage du sol en correspondance du point de vidage de la cuve.



VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

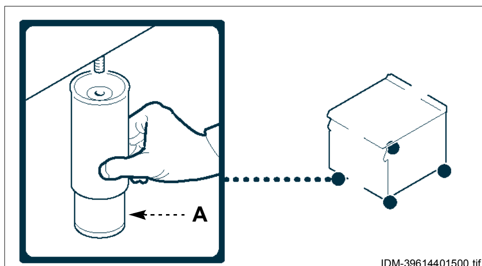
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



FR

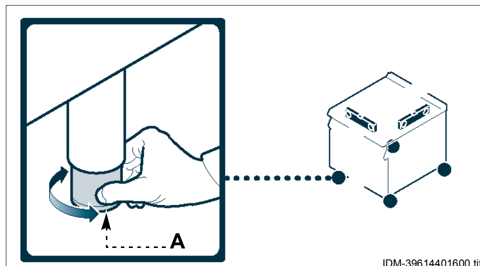
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.

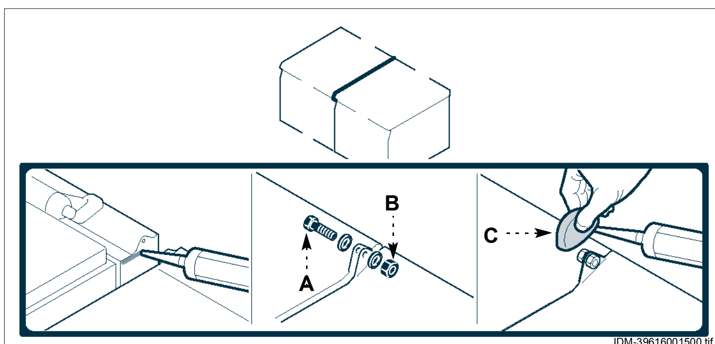


MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.



1 - Appliquer de l'adhésif pour usage alimentaire sur les côtés à rapprocher.
2 - Rapprocher les appareils.
3 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(A-B)**.
4 - Enlever l'adhésif en surplus.
5 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(C)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.

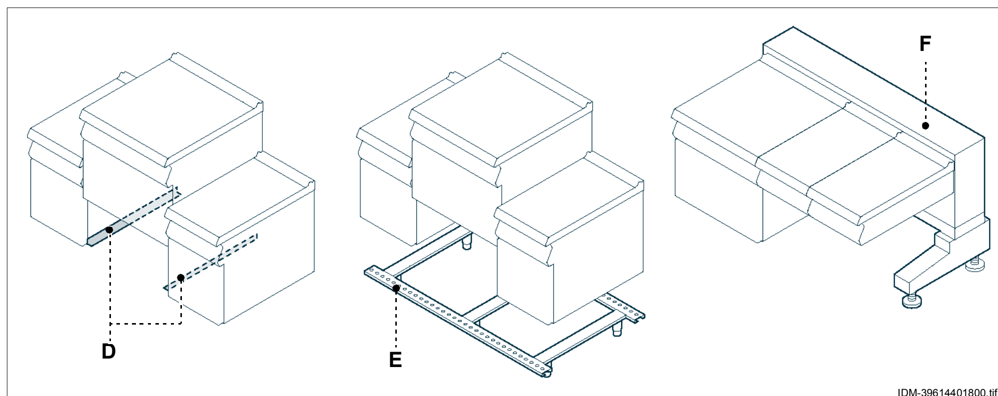


Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:

D) Kit pour installation « en pont »

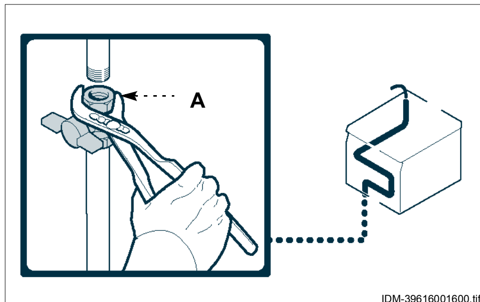
E) Kit bâti d'appui

F) Kit traverse de soutien



RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.





L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description	Valeur
Pression	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200 mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques Chlorures Sulfates Fer Cuivre Manganèse	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V/3 (Seulement pour la version 191BR2EA).

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, ou sur demande à 230V/3 (Seulement pour la version 291BR2EA)



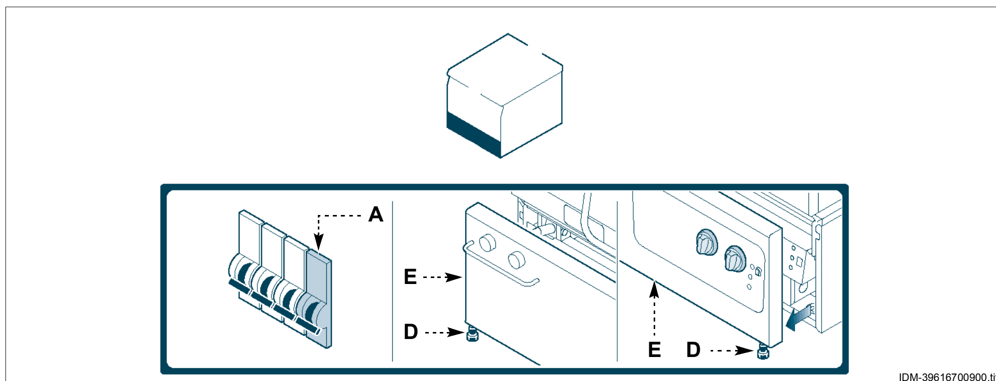
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

FR

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

2 - Dévisser les vis **(D)** et démonter le tableau de commandes **(E)**.





3 - Dévisser la vis **(F)** pour démonter le couvercle **(G)**.

4 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(H)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.

Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.

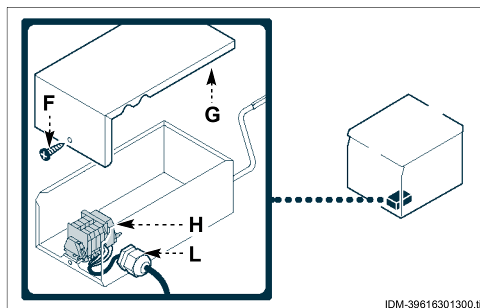
5 - Serrer le collier **(L)**.



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

6 - Remonter le tableau de commandes **(E)** à la fin de l'opération.



7 - Monter le couvercle **(G)** et le fixer avec la vis **(F)**.

FR

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (191BR2EA)

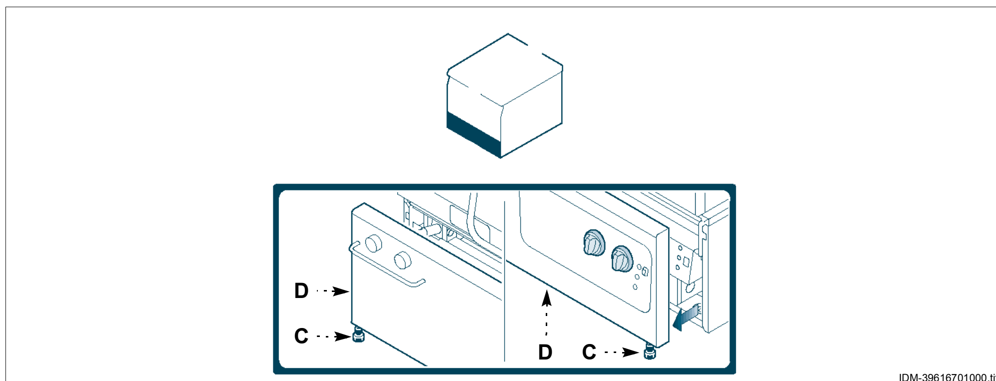
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



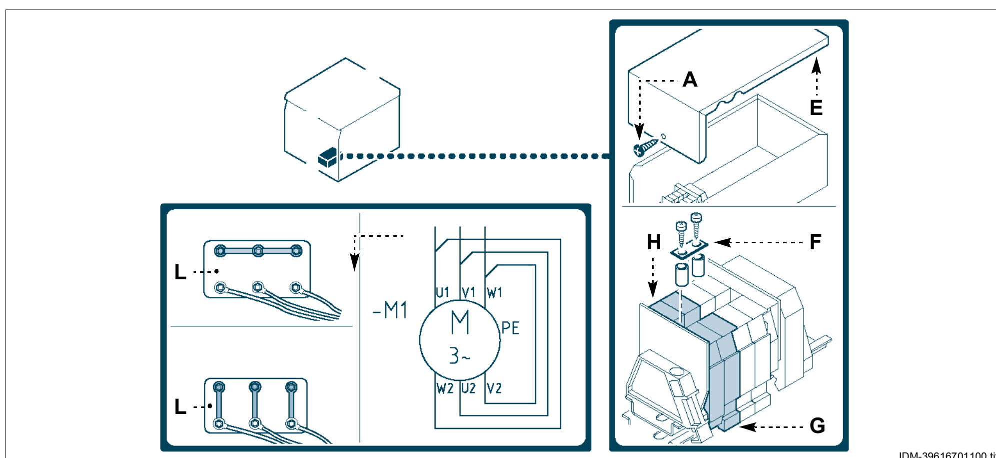


2 - Dévisser la vis **(A)** pour démonter le couvercle **(E)**.

3 - Introduire le pont **(F)** pour raccorder électriquement les bornes **(G-H)**.

4 - Modifier les raccordements au bornier **(L)** du moteur comme indiqué sur la figure.

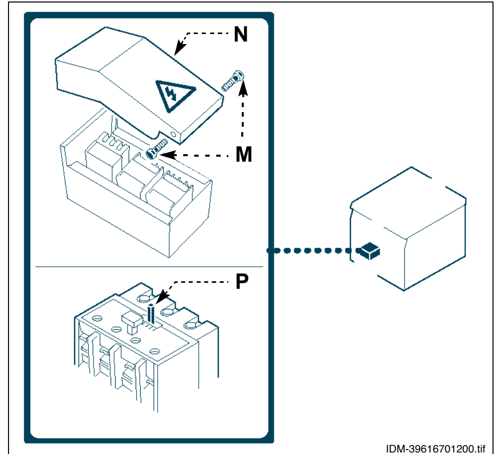
5 - Monter le couvercle **(E)** et le fixer avec la vis **(A)**.



FR

C139616701.fm

6 - Dévisser les vis **(M)** et démonter le couvercle **(N)**.
7 - Agir sur le levier **(P)** pour tarer le disjoncteur à 1 A.
8 - Monter le couvercle **(N)** et le fixer avec les vis **(M)**.
9 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

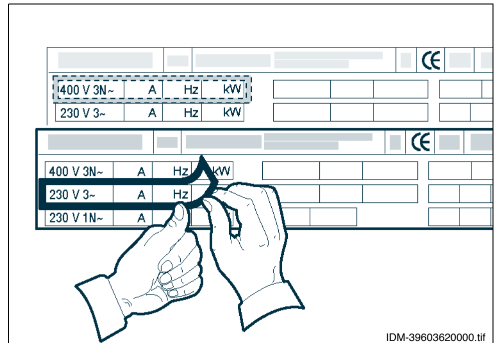


10 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.



 **Important**

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



ESSAI DE L'APPAREIL

 **Important**

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes
1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

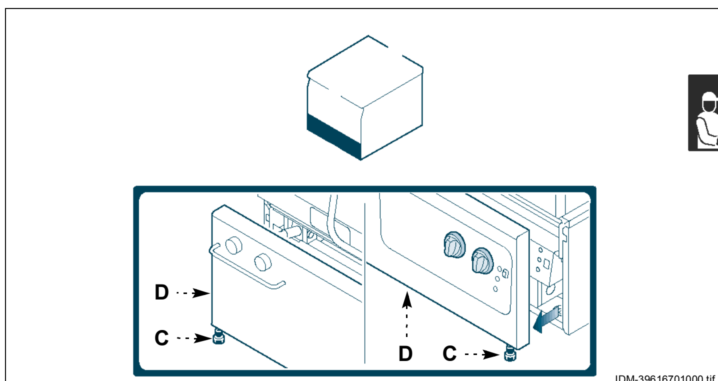
RÉGLAGE DU MICROCONTACT DE FIN DE COURSE DE DESCENTE DE LA CUVE

Important

Faire ce réglage avec la cuve complètement baissée.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



2 - Dévisser la vis **(E)** pour démonter le couvercle **(F)**.

3 - Desserrer les vis **(G)**.

4 - Porter l'étrier **(H)** en butée sur le microcontact **(L)**.

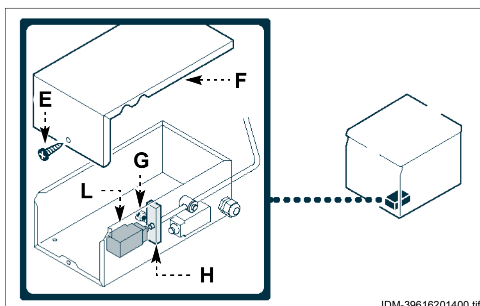
5 - Serrer la vis **(G)**.

6 - Monter le couvercle **(F)** et le fixer avec la vis **(E)**.

7 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

8 - Lever et baisser la cuve pour vérifier que le réglage soit correct (la cuve devra poser en butée sur la partie fixe).

9 - Allumer l'appareil (voir page 9) et contrôler son fonctionnement régulier (le voyant de la température doit être allumé).

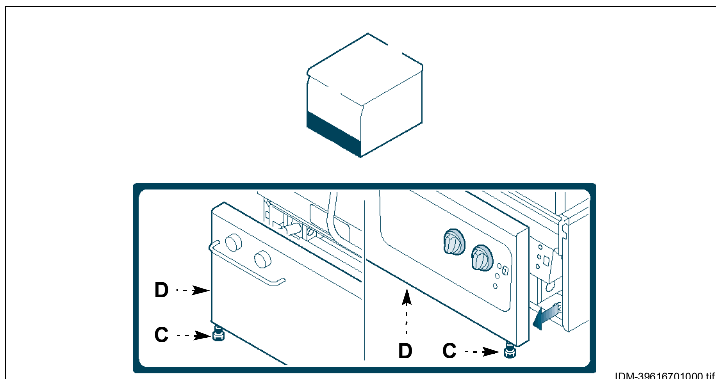


FR

RÉGLAGE DU MICROCONTACT DE FIN DE COURSE DE MONTÉE DE LA CUVE

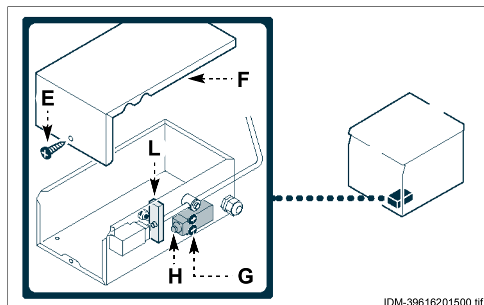
 **Important**

Faire ce réglage avec la cuve complètement levée.



Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



2 - Dévisser la vis **(E)** pour démonter le couvercle **(F)**.

3 - Desserrer les vis **(G)**.

4 - Porter le microcontact **(H)** en butée sur l'étrier **(L)**.

5 - Serrer la vis **(G)**.

6 - Monter le couvercle **(F)** et le fixer avec la vis **(E)**.

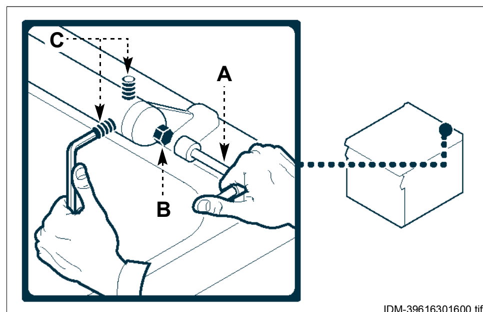
7 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

8 - Lever et baisser la cuve pour vérifier si le réglage est correct.

RÉGLAGE DE L'ÉQUILIBRE DU COUVERCLE

FR

Pour cette opération, procéder comme suit.



1 - Introduire la clé **(A)** dans l'hexagone **(B)**.

2 - Tenir solidement la clé **(A)** et, simultanément, dévisser les vis de blocage **(C)**.

3 - Tourner la clé **(A)** en sens horaire pour charger le ressort et en sens anti-horaire pour le décharger.

4 - Après avoir obtenu le juste équilibre, visser les vis **(C)** sans les serrer.

5 - Agir sur la clé **(A)** pour tourner l'arbre jusqu'à le positionner sur un des logements prédisposés.

6 - Serrer à fond les vis **(C)**.

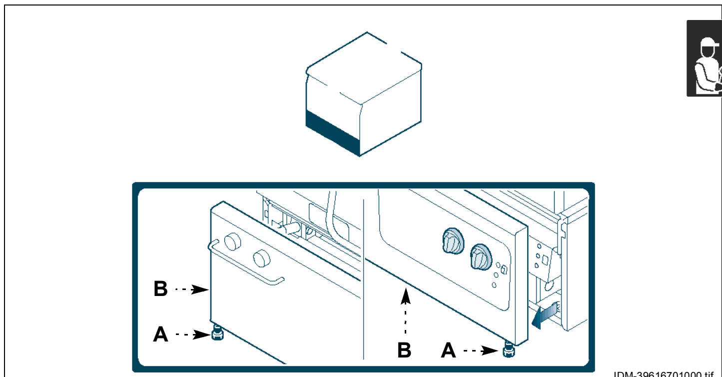
RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

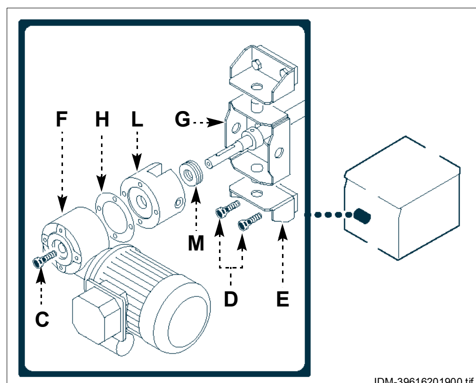
REMPLACEMENT DU DISPOSITIF DE BASCULEMENT DE LA CUVE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.

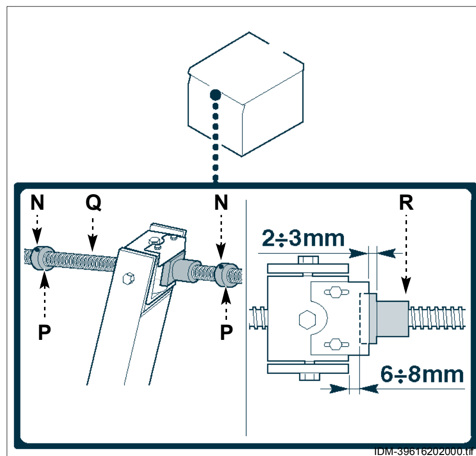


3 - Dévisser la vis **(C)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** pour démonter le support **(E)**.
5 - Extraire le motoréducteur et ses composants.
6 - Remplacer, si nécessaire, le motoréducteur **(F)**, le support **(G)**, le joint **(H)**, l'anti-rotation **(L)** et le roulement **(M)**.



FR

7 - Desserrer les vis **(N)** et démonter les douilles **(P)**.
8 - Dévisser et remplacer la barre filetée **(Q)**.
9 - Régler la position de la bague **(R)** à la distance reportée sur la figure.
10 - Remonter les douilles **(P)** et serrer les vis **(N)**.



Important

Lubrifier la barre filetée (Q) avec de la graisse à base de téflon (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

11 - Remonter le motoréducteur **(F)** et ses composants.
12 - Remonter le support **(E)** et le fixer avec les vis prévues.
13 - Introduire la vis **(C)** et la serrer.
14 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

FR

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.





Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

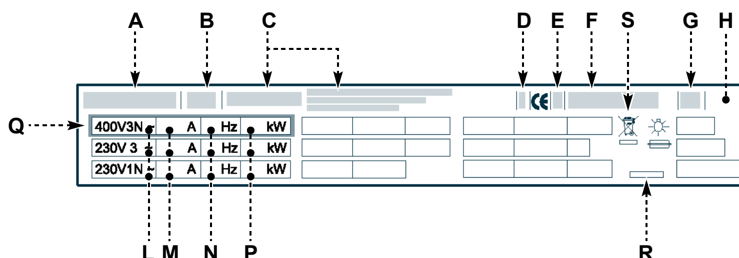
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

ES

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante
D) Clase de aislamiento
E) Año de fabricación
F) Número de matrícula
G) Grado de protección
H) País de destino
L) Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE



IDM-39614403100.tif

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

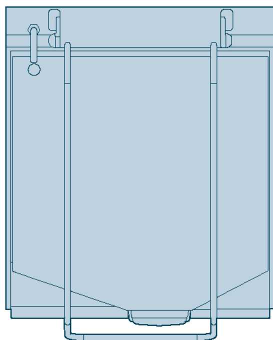
ES

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

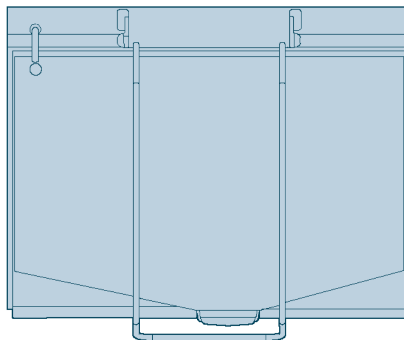
La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

191BR2EA (cuba de acero)



291BR2EA (cuba de acero)



IDM-39616700100.tif

Órganos principales

A)Tapa cuba

B)Cuba de cocción: fabricada en acero inoxidable

C)Mando de las resistencias: para regular la potencia de calentamiento.

D)Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

E)Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.

F)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

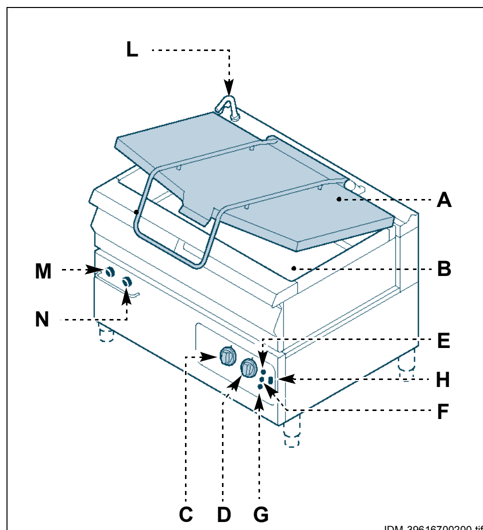
G)Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

H)Interruptor de llenado cuba: para llenar con agua la cuba de cocción.

L)Grifo de agua: para orientar el flujo del agua

M)Botón: permite elevar la cuba y vaciarla.

N)Botón: permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.



IDM-39616700200.tif

ES

C139616701.fm

DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

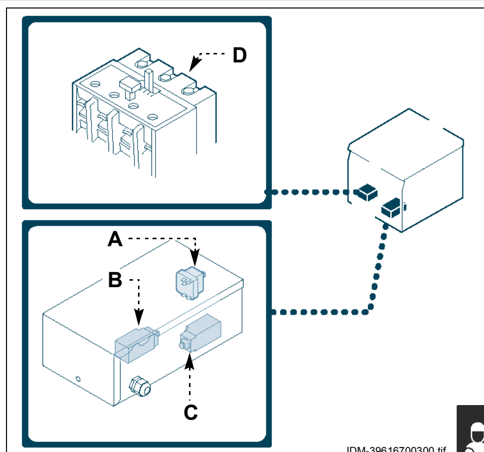
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) **Termostato de seguridad**: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.

B) **Microinterruptor de bajada cuba**: detecta el final de carrera "inferior" de la cuba y permite encender el quemador e introducir agua en la cuba sólo cuando ésta está completamente bajada.

C) **Microinterruptor de subida cuba**: detecta el final de carrera "superior" de la cuba y permite situar la cuba en su posición de elevación máxima.

D) **Relé térmico**: interrumpe la alimentación eléctrica del motor en caso de recalentamiento.







Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A) **Placa de identificación fabricante y aparato**

B) **Peligro genérico**: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

C) **Peligro genérico**: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

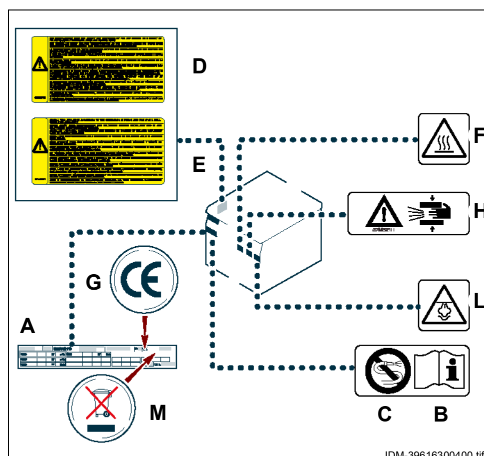
D) **Peligro genérico**: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

E) **Peligro genérico**: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

F) **Peligro de quemaduras**: prestar atención a las superficies calientes.

G) **Aprobación CE**: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H) **Peligro de aplastamiento extremidades superiores**: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.



L) **Peligro de sufrir quemadura**: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

M) **Símbolo RAEE**: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

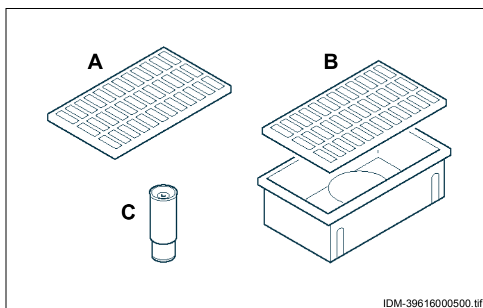
ES

C139616701.fm

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Rejilla de descarga
B)Sifón de desagüe
C)Pies de apoyo
D)Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 18)
E)Kit bastidor de apoyo (véase pág. 18)
F) Kit barra de soporte (véase pág. 18)



SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5)

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

B)Mando de las resistencias: para regular la potencia de calentamiento.

C)Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.

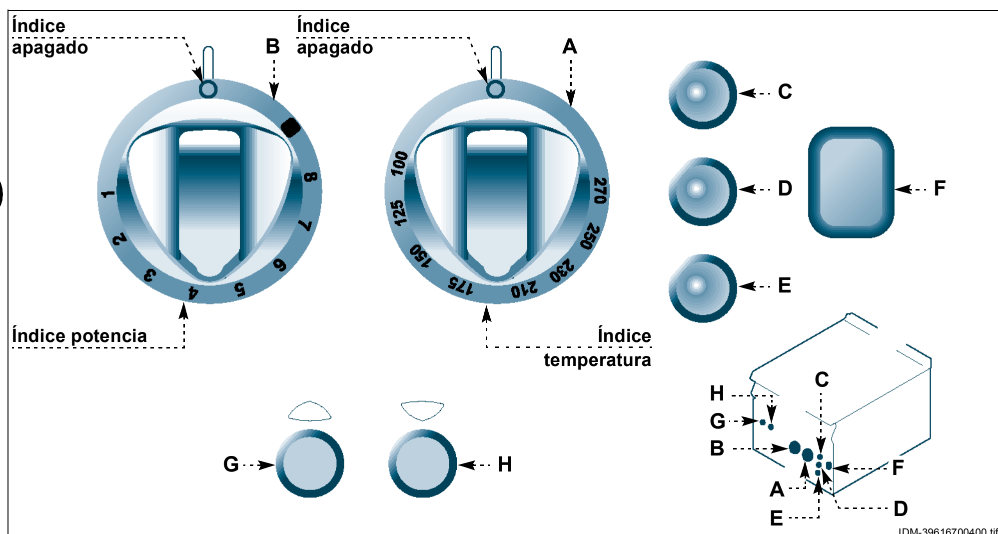
D)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

E)Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

F)Interruptor de llenado cuba: para introducir agua en la cuba de cocción y para interrumpir el suministro de agua una vez efectuado el llenado.

G)Botón: permite elevar la cuba y vaciarla.

H)Botón: permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.

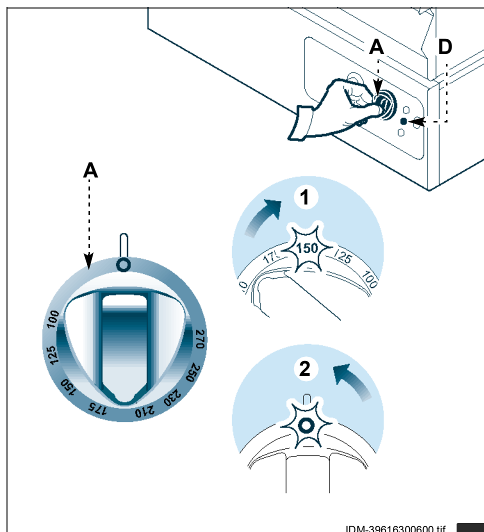


Encendido

Importante

Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**), hasta situarlo en correspondencia con la temperatura requerida para conectar la alimentación eléctrica.
   Se enciende el testigo de red **(D)**.

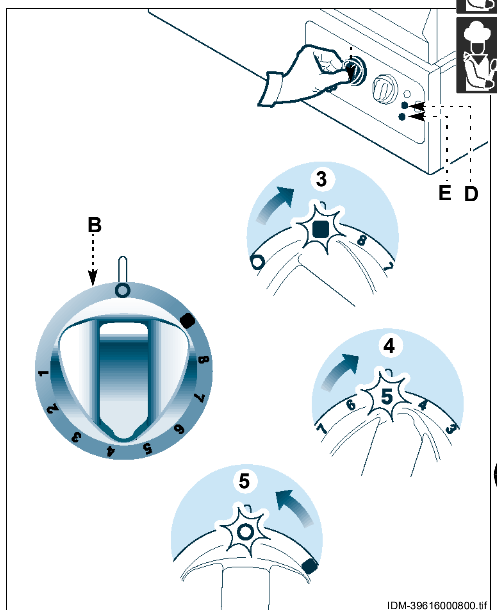


IDM-39616300600.tif

3 - Girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. **3**) para activar las resistencias de calentamiento.
4 - Se enciende el testigo de temperatura **(E)**. Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.

Si se gira el mando (A) para activar la alimentación eléctrica encontrándose ya el mando (B) en posición 3, se encenderán simultáneamente los testigos (D-E).

5 - Situar el mando **(B)** sobre un índice de potencia (pos. **4**) para programar el lapso de funcionamiento de las resistencias a fin de mantener constante la temperatura de cocción.



IDM-39616000800.tif

Importante

Con el mando (B) en posición 3, las resistencias funcionan de modo continuo, que se interrumpe sólo al alcanzarse la temperatura programada.

Con el mando (B) en las posiciones 4, las resistencias funcionarán durante períodos cuya duración será directamente proporcional al índice de potencia seleccionado.

Apagado

1 - Girar ambos mandos **(A-B)** en sentido antihorario (pos. **2-5**) para apagar el aparato.
   Se apaga el testigo de red **(D)**.
2 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

ES



Importante

La reactivación debe ser ejecutada por personal autorizado y cualificado.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Esta operación debe efectuarse de diferentes maneras, en función del tipo de dispositivo eléctrico que se debe reinicializar.

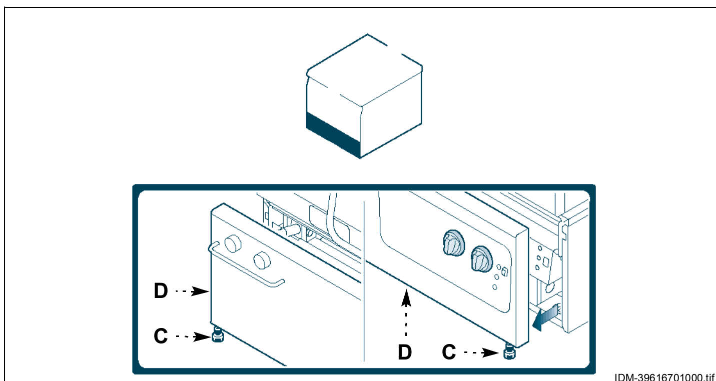
– Termostato de seguridad
– Relé térmico (interruptor de sobrecarga)

Termostato de seguridad

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Dejar enfriar el aparato aproximadamente durante 10 min.

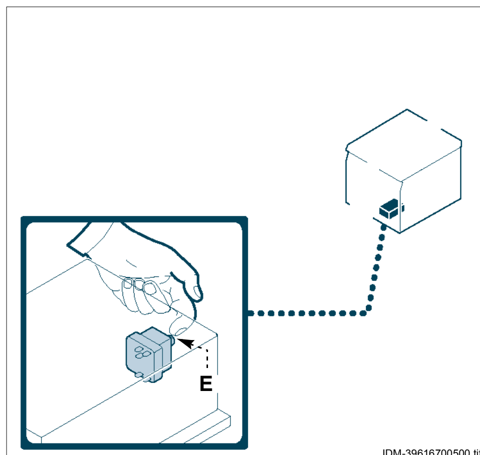
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.



4 - Presionar el botón **(E)** del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.

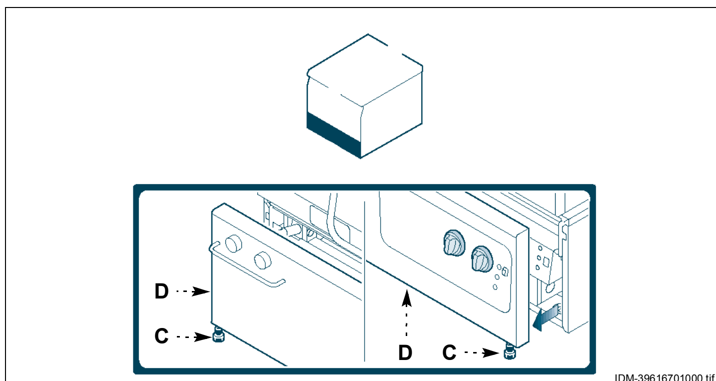
5 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.

6 - Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.



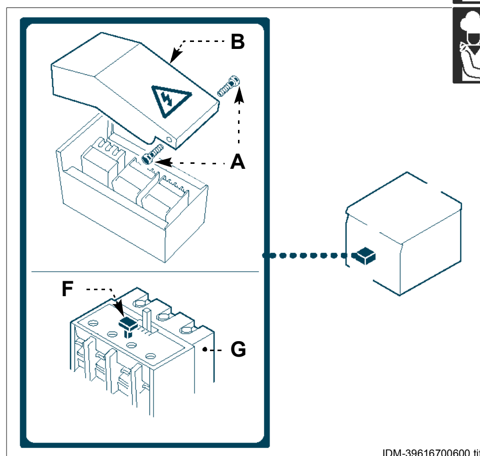
Relé térmico (interruptor de sobrecarga)

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Dejar enfriar el aparato aproximadamente durante 10 min.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.






4 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar la tapa **(B)**.
5 - Presionar el botón **(F)** del relé térmico **(G)** para autorizar la reactivación.
6 - Instalar la tapa **(B)** y fijarla mediante los tornillos **(A)**.
7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.
8 - Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.



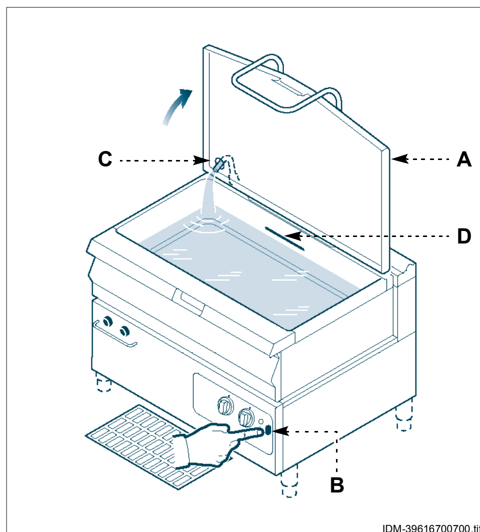
ES

Llenado

Importante

Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

1 - Levantar la tapa **(A)**.
2 - Presionar el interruptor **(B)** para llenar la cuba con agua mediante el grifo **(C)**.
3 - Presionar el interruptor **(B)** una vez que el agua ha alcanzado el nivel de referencia **(D)**.
4 - Cerrar la tapa **(A)**.





Vaciado

1 - Levantar la tapa **(A)**.
2 - Presionar y mantener presionado el botón **(E)** para inclinar la cuba y permitir su vaciado.

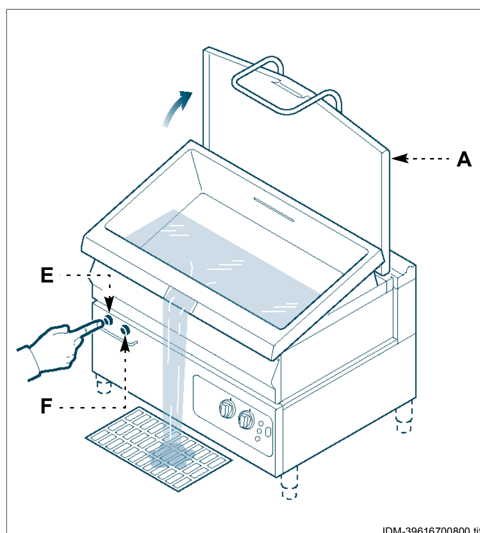
Importante

No forzar la inclinación de la cuba ya que podría dañarse el dispositivo de elevación.

3 - Presionar y mantener presionado el botón **(F)** para devolver la cuba a su posición inicial.
4 - Cerrar la tapa **(A)**.

Importante

No presionar nunca simultáneamente los botones (E-F)



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

CONSEJOS PARA EL USO

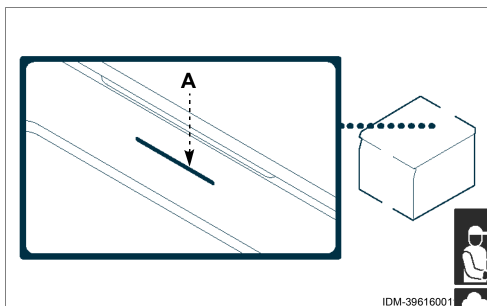


Importante

Utilizar el aparato para guisar (braseados, estofados, carnes en salsa, etc.); todo otro uso será considerado como impropio.

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado **(A)**.
– No utilizar el aparato para freír alimentos.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento se deberán activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar adecuadamente al personal operativo y a aquél que se encuentra en las proximidades. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad de las personas.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La superficie exterior
– La cuba de cocción (véase pág. 14)
– Los accesorios (véase pág. 14)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 14)

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico
– Control de eficiencia microinterruptores final de carrera cuba
– Controlar la eficiencia del termostato de seguridad

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.


Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

– Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.




– Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

– Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.


Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

– Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
– Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
– Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
– Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
– Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

ES

Inconvenientes	Causas	Remedios
El agua no es suministrada	Electroválvula de llenado averiada	Controlar la eficiencia de la conexión con la electroválvula  **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Interruptor de llenado averiado	 **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

Inconvenientes	Causas	Remedios
El agua no es suministrada	Cuba elevada o no en contacto con la parte fija.	Controlar que la cuba no esté elevada o que no se encuentre completamente en contacto con la parte fija.
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 10)
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador
La cuba no se eleva	El botón de elevación cuba no funciona	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Intervención del relé térmico	Dejar enfriar el motor eléctrico y reinicializar el relé térmico (véase pág. 10) **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Motor eléctrico averiado	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Microinterruptor final de carrera subida cuba averiado	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

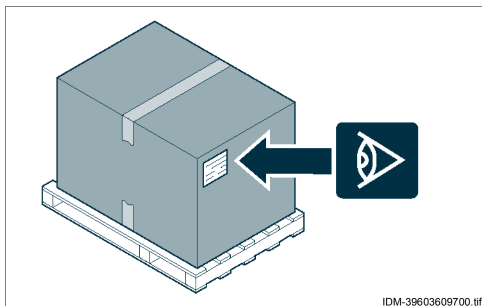
Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.



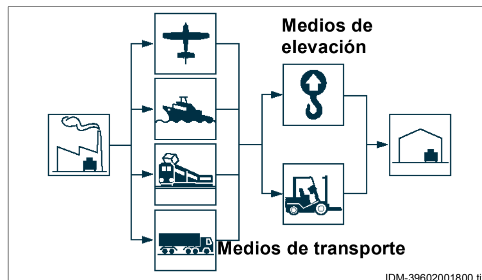
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



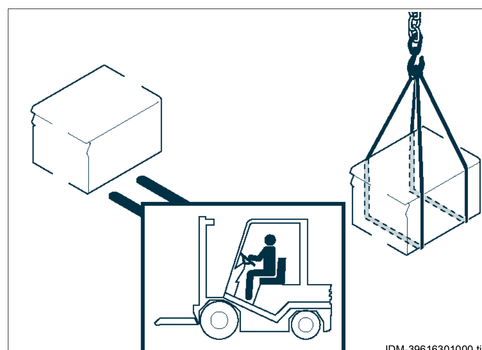
IDM-39602001800.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.

Importante

Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



IDM-39616301000.tif

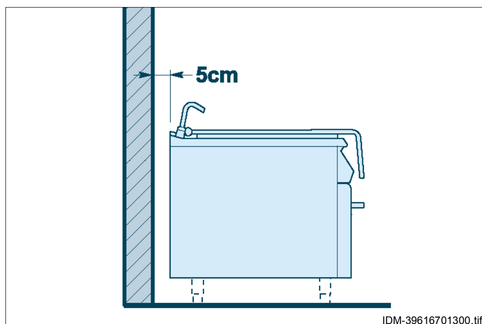
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.



IDM-39616701300.tif

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

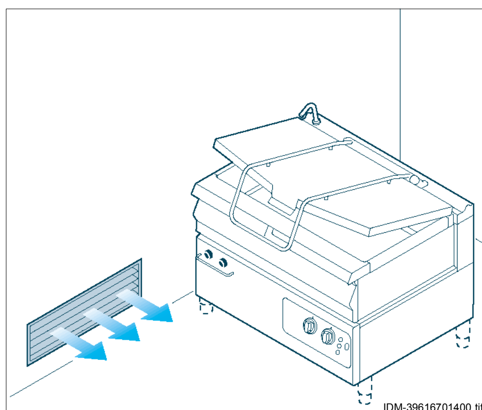
Se deberá predisponer un sistema de drenaje del pavimento en correspondencia con el punto de descarga de la cuba.



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

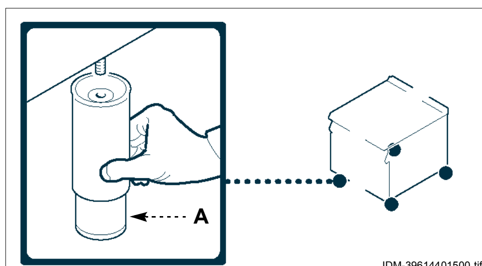
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.


IDM-39616701400.tif

ES

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

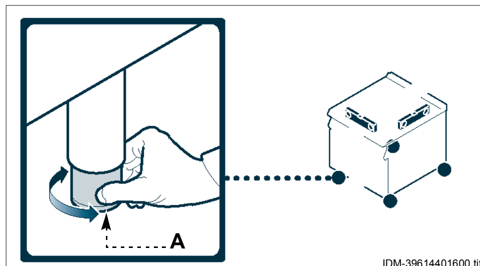
Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



IDM-39614401500.tif

NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.

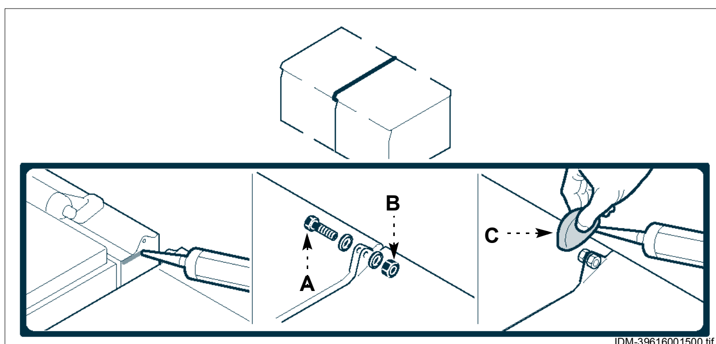


MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.



1 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
2 - Aproximar los aparatos.
3 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(A-B)**.
4 - Eliminar el adhesivo excedente.
5 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(C)** y montar para cubrir la zona de fijación.

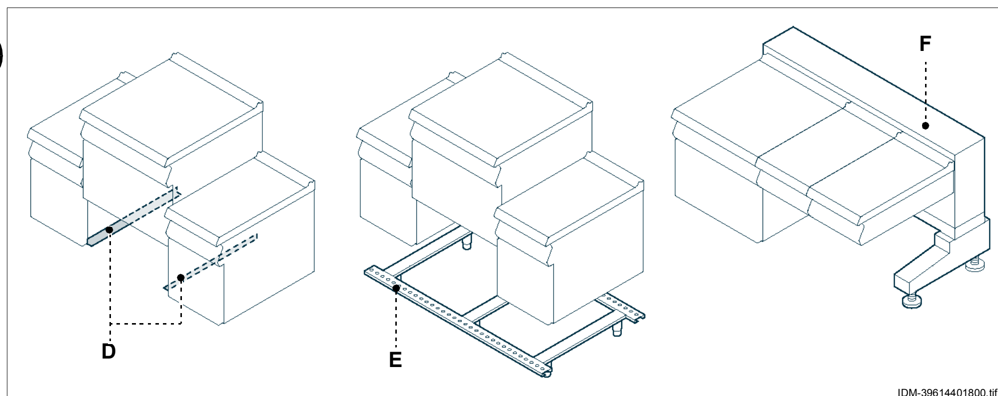


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

D) Kit para la instalación "de puente"

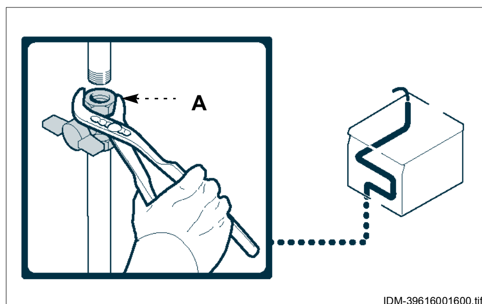
E) Kit bastidor de apoyo

F) Kit barra de soporte



ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)** a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.



 **Precaución - advertencia**

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.

Descripción	Valor
Presión	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200 mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l



CONEXIÓN ELÉCTRICA

 **Importante**

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N, posible de conmutar a 230V/3 (sólo para versión 191BR2EA)

El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N o bien, bajo pedido, de 230V/3 (sólo para versión 291BR2EA)

 **Precaución - advertencia**

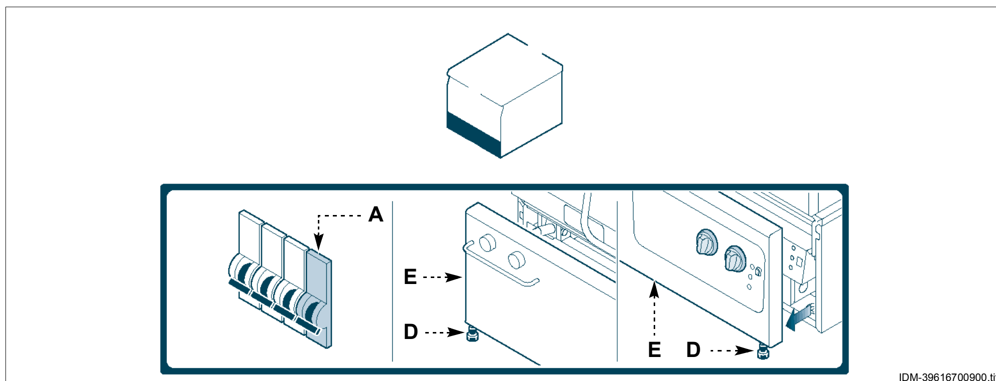
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

ES

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

2 - Desenroscar los tornillos **(D)** y desmontar el tablero de instrumentos **(E)**.

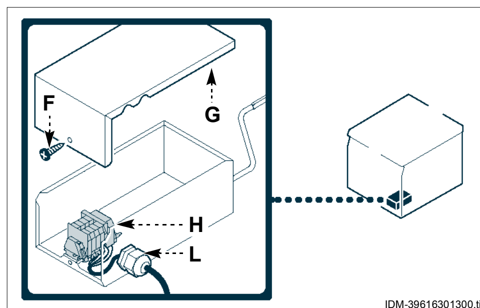




3 - Desenroscar el tornillo **(F)** para desmontar la tapa **(G)**.

4 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(H)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

5 - Apretar el prensacable **(L)**.



Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

6 - Instalar la tapa **(G)** y fijarla mediante el tornillo **(F)**.

7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(E)**.



TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (191BR2EA)

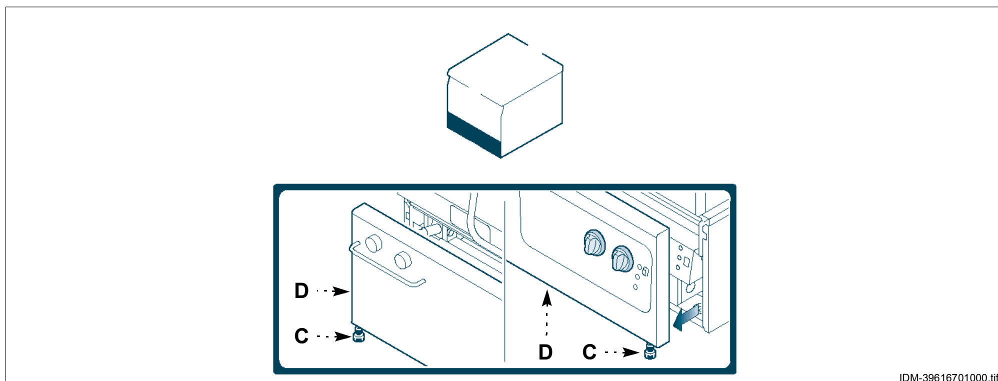
El equipo se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N (indicada en el adhesivo aplicado en la placa de indentificación) y es posible efectuar la transformación en 230V/3, como indicado a continuación.



Precaución - advertencia

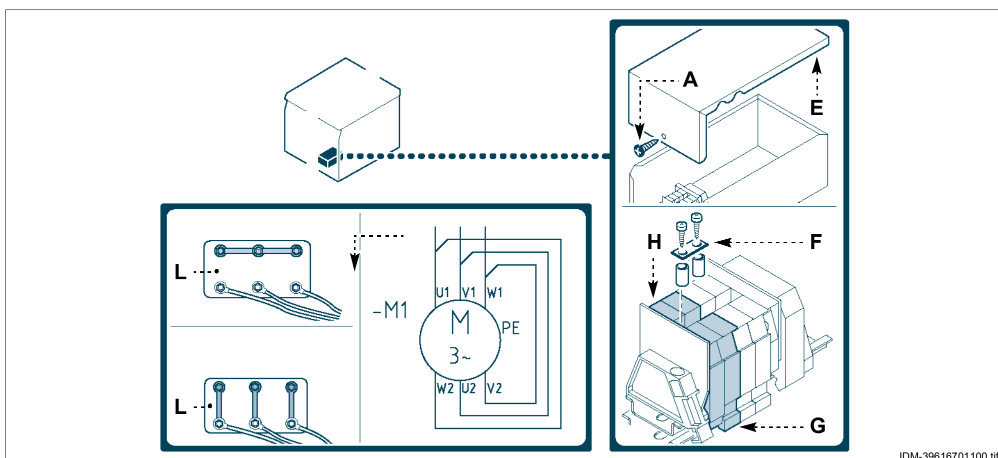
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.





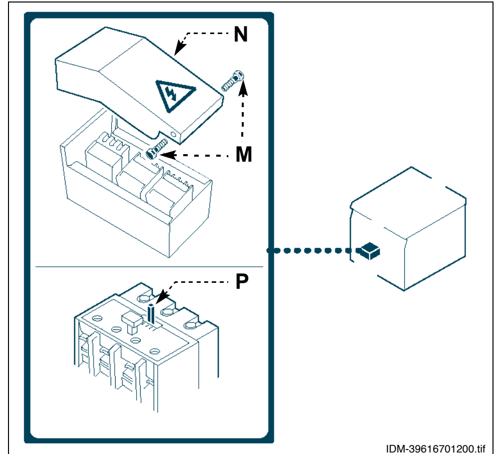
2 - Desenroscar el tornillo **(A)** para desmontar la tapa **(E)**.
3 - Colocar el puente **(F)** para conectar eléctricamente los bornes **(G-H)**.
4 - Modificar las conexiones del motor en la bornera **(L)** procediendo de la manera ilustrada en la figura.
5 - Instalar la tapa **(E)** y fijarla mediante el tornillo **(A)**.



ES

C139616701.fm

6 - Desenroscar los tornillos **(M)** y desmontar la tapa **(N)**.
7 - Con la palanca **(P)**, regular el dispositivo de protección motor en 1 A.
8 - Instalar la tapa **(N)** y fijarla mediante los tornillos **(M)**.
9 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.



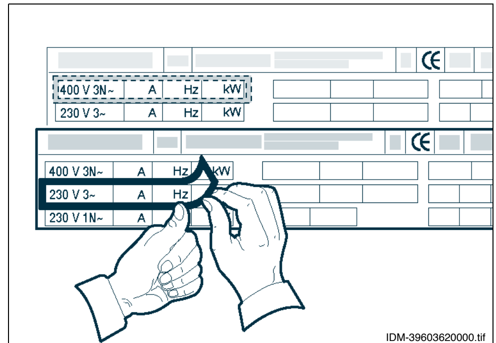
IDM-39616701200.tif

10 - Retirar el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplicar el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.



 **Importante**

Una vez concluida la intervención controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



IDM-39603620000.tif

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

 **Importante**

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

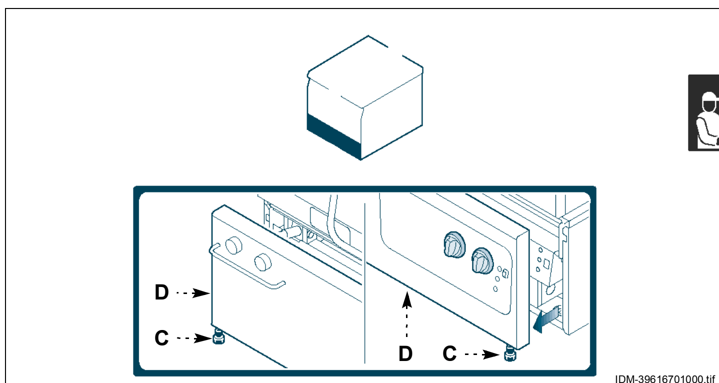
Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

REGULACIÓN DEL MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA BAJADA CUBA

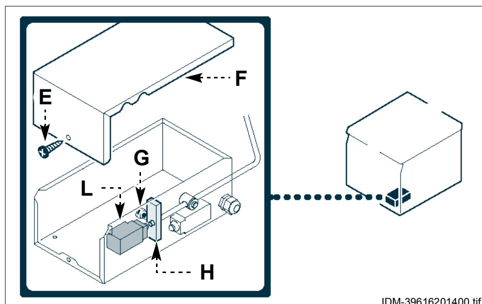
Importante

Efectuar esta regulación con la cuba completamente bajada.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.



1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
2 - Desenroscar el tornillo **(E)** para desmontar la tapa **(F)**.
3 - Aflojar el tornillo **(G)**.
4 - Situar la grapa **(H)** en contacto con el microinterruptor **(L)**.
5 - Ajustar el tornillo **(G)**.
6 - Instalar la tapa **(F)** y fijarla mediante el tornillo **(E)**.
7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.
8 - Alzar y bajar la cuba para verificar que la regulación sea correcta (la cuba deberá quedar apoyada en contacto con la parte fija).
9 - Encender el aparato (véase pág. 9) y controlar su correcto funcionamiento (el testigo de temperatura debe permanecer encendido).

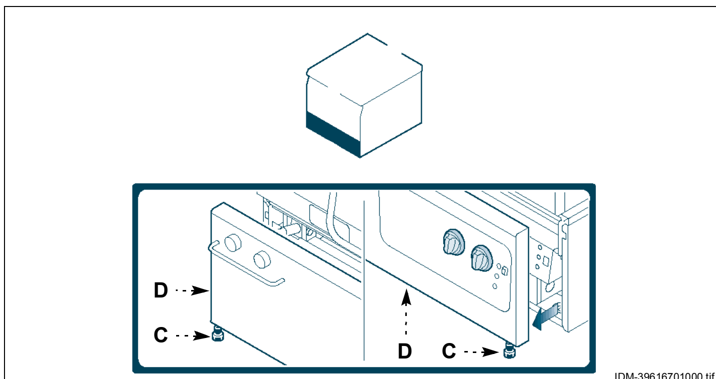


ES

REGULACIÓN DEL MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA SUBIDA CUBA

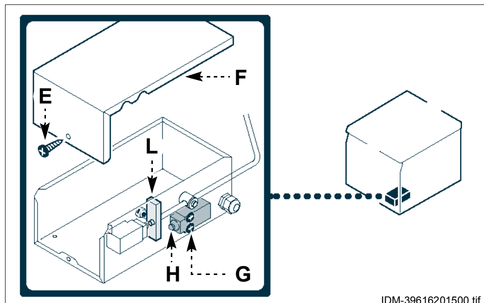
Importante

Efectuar esta regulación con la cuba completamente elevada.



Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.



2 - Desenroscar el tornillo **(E)** para desmontar la tapa **(F)**.

3 - Aflojar el tornillo **(G)**.

4 - Situar el microinterruptor **(H)** en contacto con el soporte **(L)**.

5 - Ajustar el tornillo **(G)**.

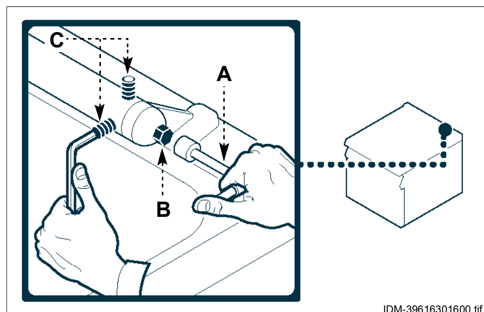
6 - Instalar la tapa **(F)** y fijarla mediante el tornillo **(E)**.

7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.

8 - Subir y bajar la cuba para verificar que la regulación efectuada sea correcta.

REGULACIÓN BALANCEO TAPA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.



1 - Insertar la llave **(A)** en el hexágono **(B)**.

2 - Sostener firmemente la llave **(A)** y, de modo simultáneo, desenroscar los tornillos de fijación **(C)**.

3 - Girar la llave **(A)** en sentido horario para cargar el resorte o en sentido antihorario para descargarlo.

4 - Una vez obtenido el correcto balanceo, enroscar los tornillos **(C)** sin apretarlos.

5 - Operar con la llave **(A)** para girar el eje hasta situarlo en uno de los alojamientos previstos.

6 - Apretar a fondo los tornillos **(C)**.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

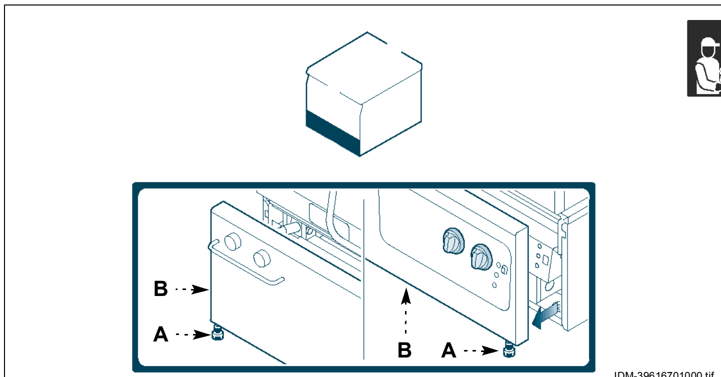
Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales. Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor. Para solicitar componentes nuevos, observar las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

SUSTITUCIÓN DISPOSITIVO DE VUELCO CUBA

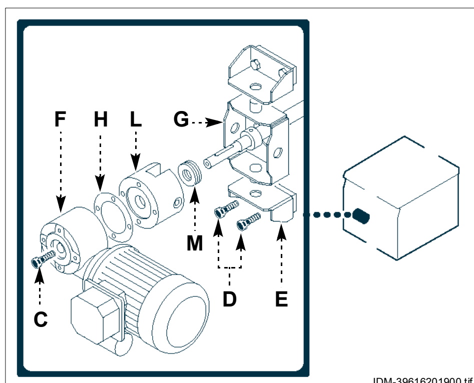
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.



IDM-39616701000.tif

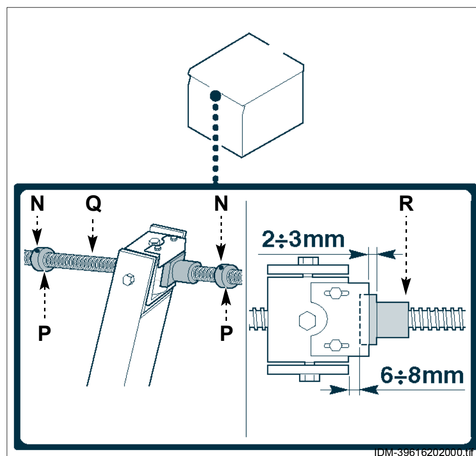
3 - Desenroscar el tornillo **(C)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** para desmontar el soporte **(E)**.
5 - Extraer el motorreductor y sus componentes.
6 - En caso de ser necesario, sustituir el motorreductor **(F)**, el soporte **(G)**, la guarnición **(H)**, el tornillo antirrotación **(L)** y el cojinete **(M)**.



IDM-39616201900.tif

ES

7 - Aflojar los tornillos **(N)** y desmontar los casquillos **(P)**.
8 - Desmontar y sustituir la barra roscada **(Q)**.
9 - Modificar la posición del casquillo **(R)** dejándolo a la distancia ilustrada en la figura.
10 - Reinstalar los casquillos **(P)** y apretar los tornillos **(N)**.




Importante

Lubricar la barra roscada (Q) con grasa a base de Teflón (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

11 - Reinstalar el motorreductor **(F)** y sus componentes.
12 - Reinstalar el soporte **(E)** y fijarlo con los respectivos tornillos.
13 - Introducir y apretar el tornillo **(C)**.
14 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(B)**.



DESGUACE DEL EQUIPO

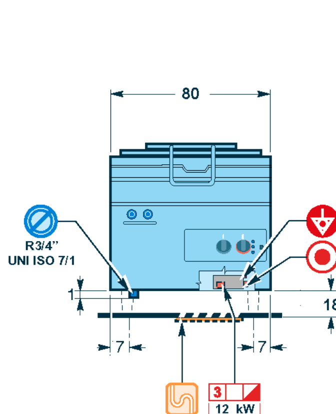

Importante

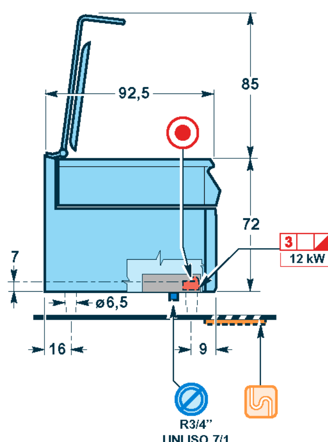
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

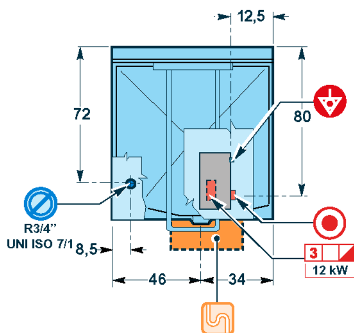
ES

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione Voltage - Spannung Tension - Tensión	Frequenza Frequency - Frequenz Fréquence - Frecuencia	Corrente Current - Strom Courant - Corriente
191BR2EA	N. 1 (85 lt.)	12 kW	400V3~N 230V3~	50-60Hz	17,4 A (400V) 30,1 A (230V)

SCHEDA ALLACCIAMENTI (191BR2EA) - CONNECTION CARD (191BR2EA) - ANSCHLUSSSCHEMA (191BR2EA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (191BR2EA) FICHA DE ENLACES (191BR2EAE)







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Allacciamento acqua calda
Hot water input
Entrée eau chaude
Warmwassereinzug
Conexiòn agua caliente

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

Grigliato sifonato
Floor drain
Caniveaux de sol
Abflußrinnen
Conos de desagüe

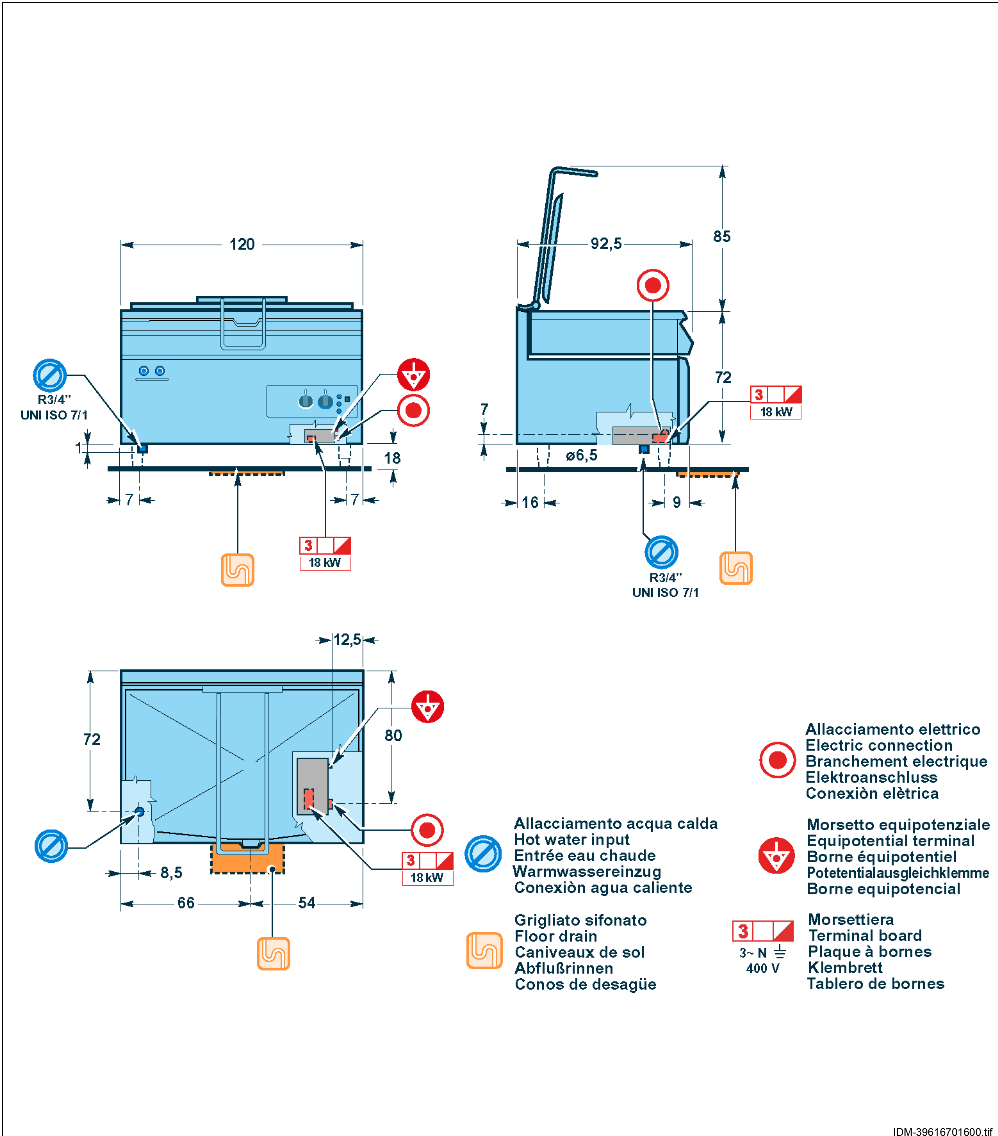
3
3~ N ⏚
400/230 V

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

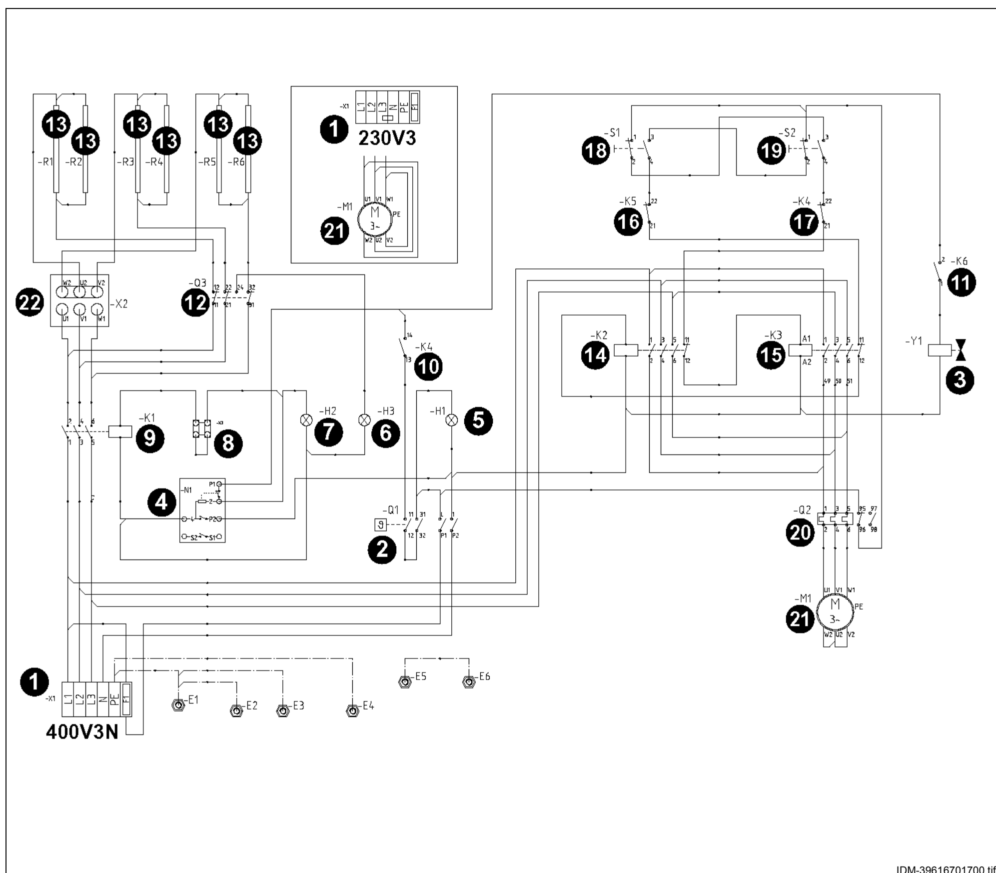
IDM-39616701500.tif

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
			Tensione Voltage - Spannung Tension - Tensión	Frequenza Frequency - Frequenz Fréquence - Frecuencia	Corrente Current - Strom Courant - Corriente
291BR2EA	N. 1 (130 lt.)	18 kW	400V3~N	50-60Hz	26 A
291BR2EA	N. 1 (130 lt.)	18 kW	230V3~	50-60Hz	45A

SCHEDA ALLACCIAMENTI (291BR2EA) - CONNECTION CARD (291BR2EA) - ANSCHLUSSSCHEMA (291BR2EA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (291BR2EA) FICHA DE ENLACES (291BR2EA)

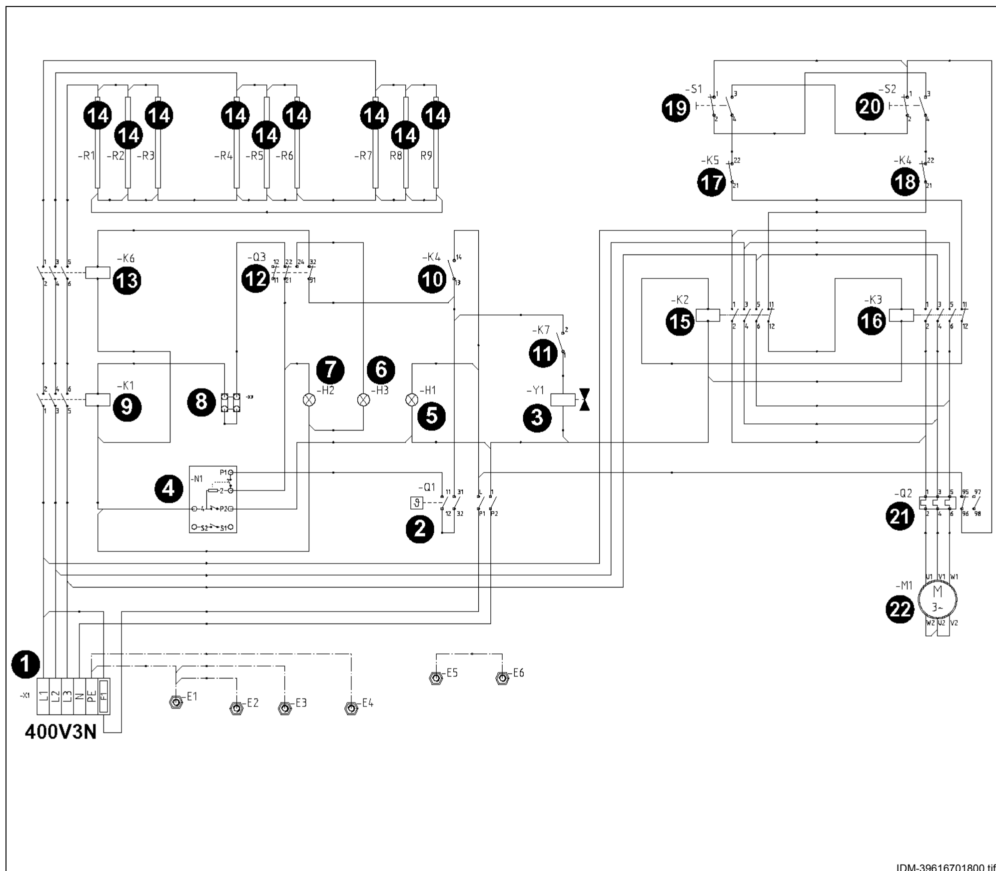


SCHEMA ELETTRICO (191BR2EA) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (191BR2EA) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (191BR2EA) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (191BR2EA) - ESQUEMA ELÉCTRICO (191BR2EA)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Interruttore termostato - Thermostat switch - Schalter Thermostat - Interrupteur du thermostat - Interruptor termostato
3) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve - Magnetventil Wasser - Électrovalve eau - electroválvula agua
4) Regolatore di potenza - Power regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia
5) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red
6) Lampada spia termostato - Thermostat indicator light - Kontrollleuchte Thermostat - Voyant du thermostat - Lámpara testigo termostato
7) Lampada spia temperatura - Temperature light - Temperatur-Kontrollleuchte - Voyant de la température - Lámpara testigo temperatura
8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal - Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia
9) Teleruttore resistenze - Heating element contactor - Fernschalter Heizwiderstände - Télérupteur des résistances - Telerruptor resistencias
10) Microinterruttore consenso riscaldamento - Heating enabling microswitch - Mikroschalter Zustimmung Beheizung - Microcontact de consentement au réchauffement - Microinterruptor de consenso calentamiento
11) Interruttore acqua - Water switch - Wasser-Schalter - Interrupteur de l'eau - Interruptor agua
12) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
13) Resistenze - Heating elements - Heizwiderstand - Résistances - Resistencias
14) Teleruttore di salita vasca - Well lifting contactor - Fernschalter Anheben Bratpfanne - Télérupteur de montée de la cuve - Telerruptor de subida cuba
15) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor - Fernschalter Absenken Bratpfanne - Télérupteur de descente de la cuve - Telerruptor de bajada cuba
16) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch - Mikroschalter Endanschlag Anheben Bratpfanne - Microcontact de fin de course de montée de la cuve - Microinterruptor final de carrera subida cuba
17) Microinterruttore finecorsa discesa vasca - Well "fully lowered" microswitch - Endschalter Absenken Bratpfanne - Microcontact fin de course de descente de la cuve - Microinterruptor final de carrera bajada cuba
18) Pulsante di salita vasca - Well lifting button - Auf-Taste Bratpfanne - Bouton de montée de la cuve - Botón de subida cuba
19) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button - Ab-Taste Bratpfanne - Bouton de descente de la cuve - Botón de bajada cuba
20) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout - Thermisches Relais (Motorschutzschalter) - Relais thermique (disjoncteur) - Relé térmico (interruptor de sobrecarga)
21) Motoriduttore vasca - Well gear motor - Getriebemotor Bratpfanne - Motoréducteur de la cuve - Motorreductor cuba
22) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board - Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension - Bornera de cambio tensión

SCHEMA ELETTRICO (291BR2EA - 400V/3N) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (291BR2EA - 400V/3N) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (291BR2EA - 400V/3N) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (291BR2EA - 400V/3N) - ESQUEMA ELÉCTRICO (291BR2EA - 400V/3N)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión

2) Interruttore termostato - Thermostat switch - Schalter Thermostat - Interrupteur du thermostat - Interruptor termostato

3) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve - Magnetventil Wasser - Électrovalve eau - electroválvula agua

4) Regolatore di potenza - Power regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia

5) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red

6) Lampada spia termostato - Thermostat indicator light - Kontrollleuchte Thermostat - Voyant du thermostat - Lámpara testigo termostato

7) Lampada spia temperatura - Temperature light - Temperatur-Kontrollleuchte - Voyant de la température - Lámpara testigo temperatura

8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal - Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia

9) Teleruttore resistenze - Heating element contactor - Fernschalter Heizwiderstände - Télérupteur des résistances - Telerruptor resistencias

10) Microinterruttore consenso riscaldamento - Heating enabling microswitch - Mikroschalter Zustimmung Beheizung - Microcontact de consentement au réchauffement - Microinterruptor de consenso calentamiento

11) Interruttore acqua - Water switch - Wasser-Schalter - Interrupteur de l’eau - Interruptor agua

12) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad

13) Teleruttore termostato di sicurezza - Safety thermostat contactor - Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension - Bornera de cambio tensión

14) Resistenze - Heating elements - Heizwiderstand - Résistances - Resistencias

15) Teleruttore di salita vasca - Well lifting contactor - Fernschalter Anheben Bratpfanne - Télérupteur de montée de la cuve - Telerruptor de subida cuba

16) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor - Fernschalter Absenken Bratpfanne - Télérupteur de descente de la cuve - Telerruptor de bajada cuba

17) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch - Mikroschalter Endanschlag Anheben Bratpfanne - Microcontact de fin de course de montée de la cuve - Microinterruptor final de carrera subida cuba

18) Microinterruttore finecorsa discesa vasca - Well "fully lowered" microswitch - Endschalter Absenken Bratpfanne - Microcontact fin de course de descente de la cuve - Microinterruptor final de carrera bajada cuba

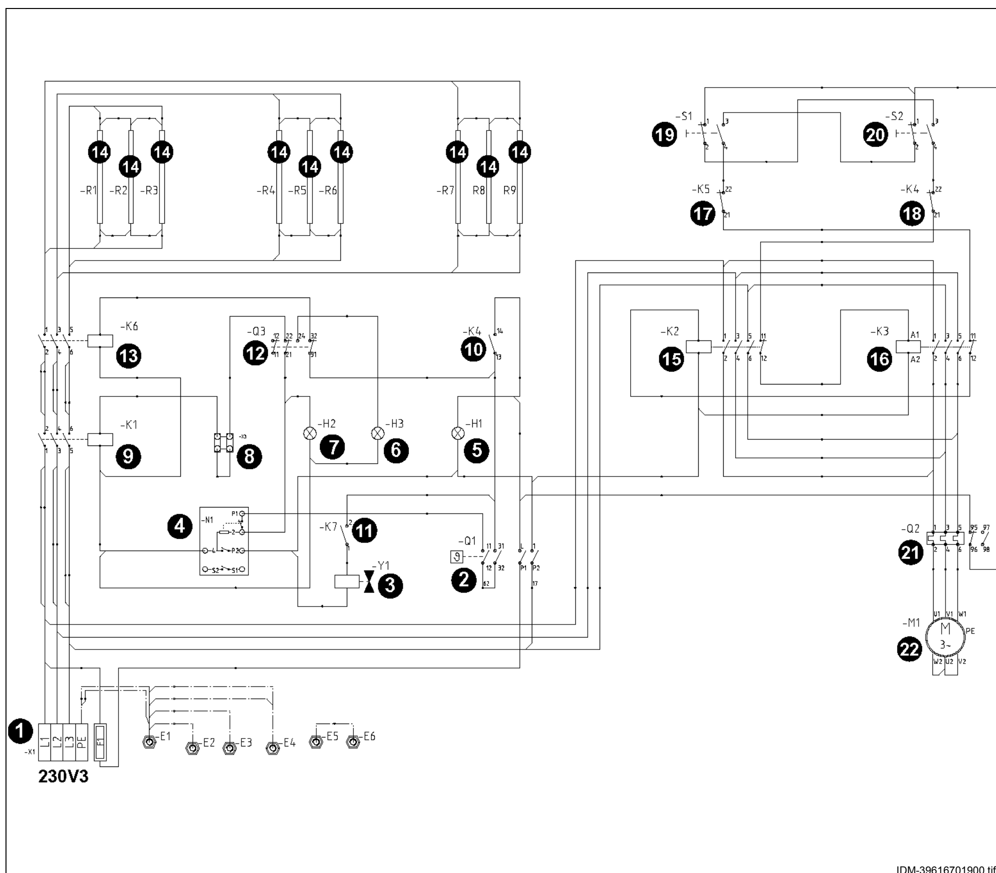
19) Pulsante di salita vasca - Well lifting button - Auf-Taste Bratpfanne - Bouton de montée de la cuve - Botón de subida cuba

20) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button - Ab-Taste Bratpfanne - Bouton de descente de la cuve - Botón de bajada cuba

21) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout - Thermisches Relais (Motorschutzschalter) - Relais thermique (disjoncteur) - Relé térmico (interruptor de sobrecarga)

22) Motoriduttore vasca - Well gear motor - Getriebemotor Bratpfanne - Motoréducteur de la cuve - Motorreductor cuba

SCHEMA ELETTRICO (291BR2EA - 230V/3) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (291BR2EA - 230V/3) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (291BR2EA - 230V/3) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (291BR2EA - 230V/3) - ESQUEMA ELÉCTRICO (291BR2EA - 230V/3)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión

2) Interruttore termostato - Thermostat switch - Schalter Thermostat - Interrupteur du thermostat - Interruptor termostato

3) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve - Magnetventil Wasser - Électrovalve eau - electroválvula agua

4) Regolatore di potenza - Power regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia

5) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red

6) Lampada spia termostato - Thermostat indicator light - Kontrollleuchte Thermostat - Voyant du thermostat - Lámpara testigo termostato

7) Lampada spia temperatura - Temperature light - Temperatur-Kontrollleuchte - Voyant de la température - Lámpara testigo temperatura

8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal - Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance - Borne seccionamiento potencia

9) Teleruttore resistenze - Heating element contactor - Fernschalter Heizwiderstände - Télérupteur des résistances - Telerruptor resistencias

10) Microinterruttore consenso riscaldamento - Heating enabling microswitch - Mikroschalter Zustimmung Beheizung - Microcontact de consentement au réchauffement - Microinterruptor de consenso calentamiento

11) Interruttore acqua - Water switch - Wasser-Schalter - Interrupteur de l'eau - Interruptor agua

12) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad

13) Teleruttore termostato di sicurezza - Safety thermostat contactor - Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension - Bornera de cambio tensión

14) Resistenze - Heating elements - Heizwiderstand - Résistances - Resistencias

15) Teleruttore di salita vasca - Well lifting contactor - Fernschalter Anheben Bratpfanne - Télérupteur de montée de la cuve - Telerruptor de subida cuba

16) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor - Fernschalter Absenken Bratpfanne - Télérupteur de descente de la cuve - Telerruptor de bajada cuba

17) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch - Mikroschalter Endanschlag Anheben Bratpfanne - Microcontact de fin de course de montée de la cuve - Microinterruptor final de carrera subida cuba

18) Microinterruttore finecorsa discesa vasca - Well "fully lowered" microswitch - Endschalter Absenken Bratpfanne - Microcontact fin de course de descente de la cuve - Microinterruptor final de carrera bajada cuba

19) Pulsante di salita vasca - Well lifting button - Auf-Taste Bratpfanne - Bouton de montée de la cuve - Botón de subida cuba

20) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button - Ab-Taste Bratpfanne - Bouton de descente de la cuve - Botón de bajada cuba

21) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout - Thermisches Relais (Motorschutzschalter) - Relais thermique (disjoncteur) - Relé térmico (interruptor de sobrecarga)

22) Motoriduttore vasca - Well gear motor - Getriebemotor Bratpfanne - Motoréducteur de la cuve - Motorreductor cuba